

Crozes Hermitage « Vieilles vignes » 2011

Terroir:

Sur la commune de Beaumont Montoux, au sud de AOC Crozes Hermitage.

Plateau argilo calcaire avec galets roulés.

Mes vignes sont cultivées sans désherbants ni engrais chimique ni insecticide.

Les sols sont labourés durant l'hiver, les vignes sont butées, débutées et binées durant la période estivale.



Les maladies de la vigne sont appréhendées par la maîtrise de la vigueur de la vigne et par des méthodes prophylaxique. Le traitement phytosanitaire n'est envisagé que par nécessité en privilégiant toujours les intrants d'origine naturels.

Cépage et rendements

Syrah à 100% . Vignes âgées de 39 à 45 ans. Rendement de 40 hl/ha

Les vendanges:

Vendanges manuelle tri sur pied quelques jours avant les vendanges, puis tri sélectif sur table de tri lors de l'entrée en cave des vendanges

Recherche d'une maturation optimum en gardant un équilibre acidité-sucres.

Vinification:

Eraflage partiel, Macération de 30 jours en cuve béton thermorégulée. Levures indigènes

Élevage:

Élevage de 12 mois moitié en barriques et moitié en futs de 600 litres. Puis élevage 5 mois en cuve béton.

J'ai voulu avec un élevage de 17 mois faire de cette cuvée, un vin avec plus de profondeur. C'est vraiment pour que les tanins parfois austère de ma cuvée vieilles vignes soient sublimés que j'ai rajouté un élevage en masse de 5 mois après l'élevage classique de 12 mois en futs que je faisais auparavant.

Prendre le temps d'un élevage de qualité devient pour moi une priorité.

CROZES HERMITAGE

VIEILLES VIGNES

2011

DM
Luc Tardy