

CROZES-HERMITAGE 2022

« Mise en Bouche »

Domaine Darnaud



Situation : L'histoire d'Emmanuel Darnaud commence en 2001 avec 1.50 ha de vignes en fermage sur l'appellation Crozes-Hermitage. Le domaine grandit chaque année pour atteindre aujourd'hui 15 ha sur les communes de La Roche de Glun, Pont de l'Isère et Mercurol. Depuis 2010 le domaine s'est enrichi d'une parcelle à Saint Joseph.

Dès le début Emmanuel attache beaucoup d'importance à vinifier chacune de ses parcelles séparément et ce afin de mettre en avant toutes les subtilités et les expressions vives du terroir.

Son idéal est de trouver le juste équilibre en apportant un soin particulier à la vendange. Les sols sont travaillés et les rendements limités, les raisins récoltés manuellement et triés à la parcelle.

Terroir : Alluvions glaciaires constitués de galets roulés.

Encépagement : 100 % Syrah.

Température de service : 14 à 16°C.

Potentiel de garde : 2025 à 2028

Observations : Le nez s'exprime de façon intense autour des fruits noirs tel que le cassis ou la mûre. La dimension épicée, notamment le poivre noir, rappelle l'identité du cépage syrah. La bouche est un festival de parfums, entremêlant les fruits noirs sur une texture fraîche, juteuse et gourmande. Les tanins sont d'une souplesse notable. La fin de bouche, salivante, s'évade vers des notes légèrement lardées.

Recommandations : porc confit et laqué au miel et aux épices ; tajine de veau aux pruneaux, Carbonnade Flamande...

