Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage "fées des champs" rouge 2013

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christophe CURTAT
Millésime: 2013
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: fées des champs

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT

Commentaires sur ce Crozes Hermitage "Fées des champs" 2013 de Christophe Curtat:

Attention, il ne s'agit pas d'un simple **Crozes-Hermitage** de plaine argile, comme la plupart des vins qui portent cette appellation. On est bien ici avec un Crozes de ce plateau **argilo-calcaire**, proche du lieu-dit "les 7 chemins", plus haut de deux mètres... sur lequel sont aussi installés Alain et Maxime Graillot (comme par hasard!). Sur ce plateau, les **galets roulés** sont nombreux, avec tous les atouts qu'ils apportent à la culture de la vigne (drainage et emmagazinage de la chaleur diurne).

Cette vigne de 1 hectare, achetée en 2011, a été immédiatement **soignée en suivant les principes de l'agriculture biologique:** la terre labourée, etc. de façon à optimiser la qualité des raisins, issus de syrah qui auront 30 ans en moyenne en 2017. La vinification est elle aussi très respectueuse des raisins, et comme dans tous ses vins, Christophe Curtat ne privilégie pas l'extraction (pas de pigeage, remontages rares) pour obtenir un maximum d'élégance. Certes ses Crozes peuvent être dégustés jeunes, mais ils vieillissent volontiers 5 à 8 ans dans une bonne cave, car la structure et la concentration sont bien présentes (les vignes ont un certain âge !)

sans être prépondérantes.

Le nom de cette cuvée est un hommage du vigneron à sa mère et sa grand mère, dont le nom de famille était "Deschamp"

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine:

Encépagement : Syrah 100%

Nature du sol : Argilo-Calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 15kg, cuvaison de 15 à 20 jours selon cuve, extraction douce sans pigeage.

Elevage : 12 mois, 50% en barriques bourguignonnes (228l) à grains fins de 2 ou 3 vins et 50% en demi-muids (400 l) de 2 ou 3 vins aussi, pour ne pas trop marquer les vins tout en les affinant.
Degré : 13%

Nombre de bouteilles produites: 6 000

Description brève du produit :

1er millésime "sans nom" en 2012, enfin baptisée en 2013, la très réussie cuvée "Fées des champs" est un bon intermédiaire entre les très accessibles syrahs d'Ardèche 2014 à l'histoire si particulière, et les grands Saint-Joseph de garde qui ont fait la réputation de Christophe Curtat chez les meilleurs cavistes.