

Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage "fées des champs" rouge 2024



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2024

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: fées des champs

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

Un bon intermédiaire entre les plus accessibles syrahs d'Ardèche (cuvée Vieilles Vignes) à l'histoire si particulière, et les grands Saint-Joseph de garde qui ont fait la réputation de Christophe Curtat chez les meilleurs cavistes. Ce millésime 2024 nous a beaucoup impressionnés lors de notre dégustation fin octobre 2025, il est déjà parfait à déguster ! Se refermera-t-il l'an prochain ?

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Christophe Curtat Crozes Hermitage "Fées des champs" rouge 2024

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 les familles Combiert et Graillot (comme par hasard !) Sur ce plateau, les **galets roulés** sont nombreux, comme à Châteauneuf-du-Pape, avec tous les atouts qu'ils apportent à la culture de la vigne (drainage et emmagasinage 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, cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve, extraction douce sans pigeage.

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