



Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2012

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques des côteaux de Gervans, Erôme et Larnage.

Elevage de douze mois:20% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-40% en pièces de deux vins.

J'aimerais dire encore une fois à quel point la qualité des côteaux de Gervans et d'Erôme est élevée. Vous proposer un Crozes-Hermitage qui provient de cette zone est un vrai plaisir. Il s'agit d'une bonne introduction aux syrah de la vallée du Rhône septentrionale. Plus facile à comprendre que Saint Joseph, avec un fruit plaisant, moins onéreux que la Côte-Rôtie, le Crozes peut se boire sur le fruit ou être gardé en cave pendant quelques années. Il est un bon ambassadeur des vins du nord. Le 2012, un joli millésime classique, développe une bonne finesse accompagnée de complexité. Ce n'est pas le Crozes le plus massif qu'il m'ait été donné de produire, il est à cet égard éloigné d'un 2009 par exemple. Mais la profondeur n'a pas besoin de matière et la proximité géologique de la colline de l'Hermitage donne à un Crozes de côteau bien fait la « réserve » qui permet de développer un peu de magie le moment venu. Dégustez une bouteille, puis gardez les autres.

Suivez de cheminée froide, poivre noir, cassis, arômes orientaux.

Mise en bouteille sans filtration.