

APPELLATION Identification Prix
ST JOSEPH Dne FAURY 2006 13,20 ^e  13%
ST PERAY Harmonie Dne VOGÉ 2000 13,20 ^e  13%
HERMITAGE Chante Alouette Chapoutier 2002 36 ^e  14%
Vin de Pays des côtes Rhodaniennes La dernière vigne Dne Pierre Gaillard 2003 10 ^e  13%
ST JOSEPH Vieilles vignes Dne FAURIE 2003 17 ^e  13%

Caractéristiques		
Sols	Cépages 	Autres
granite	60% <i>marsanne</i> 40% <i>roussane</i>	vendan. manu, macération ½ fûts ½ cuves, élev en fûts (2/5ans) 10m
Arène granitique + argilo calcaire	<i>Marsanne</i> et un peu de <i>roussane</i> Vignes de 20ans	Vendan manu vini en cuves élev sur lies en petites cuves
Argilo- calcaire sur loess	100% <i>Marsanne</i>	Biodynamie, Vendan manu, vini en fûts neufs (30%) le reste en cuves, élev 10/12m
Moraines glaciaires	100% <i>syrah</i>	Vendanges manuelles, éraflage partiel, macération à froid 4/5j élevage 12m en fûts
Arène granitique	100% <i>syrah</i> Vignes +35ans	Vendan manu, pas d'egrapp macé 20j, élev fûts et foudres 14/18m, pas de collage ni filtration

DEGUSTATION			
Aspect visuel	Aspect olfactif	Aspect gustatif	Harmo- nie/Mets
Jaune paille, très brillant, limpide éclatant	Nez puissant poire, coing, miel, acacia	Bonne attaque gras en bouche, un peu de verdeur et d'amertume en fin de bouche	Un peu jeune mais de la puissance et une bonne longueur Coquilles St Jacques/ huîtres
Or, brillant et limpide	Alcooleu x, nez de citron et d' agrumes en général	Agrume, régliste (léger), gras en milieu de bouche, agréable, une pointe de liège à l'attaque	Peu aromatique, sans grande qualité
Jaune paille, reflet or limpide, brillant et éclatant	Intense miel, coing, un peu de grillé	Bonne attaque, gras, fumé, poivré, monte en puissance	Très long en bouche, harmonieux, bien équilibré, viandes blanches, fromage
Trouble, opaque	Nez puissant de cassis, bois, cuir, tabac	Très grande acidité, râpeux, charpenté, fruits, prunelle	Jeune mais bcp d'atouts pour bien vieillir, sensations monocordes, viandes rges
Rouge violacé, sombre, lumineux, un peu trouble	Bonne intensité, fruits noirs, café, cuir	Cerise, myrtille, mûres, asséchant en fin de bouche, très bien charpenté	Harmonie bouche/nez fruités, longueur, beau vin à garder (10/15ans), viandes rges

Mes remarques

APPELLATION Identification Prix
<p>CROZES HERMITAGE Paul Jaboulet Dne de thalabert 2001</p> <p>17,50^e  13%</p>
<p>COTE ROTIE Côtes brune et blonde GUIGAL 1995</p> <p>32^e (en 2003)  13%</p>
<p>HERMITAGE Monier de la Sizerane Chapoutier 1995</p> <p>46^e  13%</p>

Caractéristiques		
Sols	Cépages	Autres
Calcaire du Turonien	100% <i>syrah</i> Vignes 40/60ans	Vendan manu égrappage, macération à froid, élev 12m en fûts
Blonde : silico-calcaire Brune : granite oxyde de fer	96% <i>syrah</i> 4% <i>viognier</i> Vignes 35ans	Vendanges manu, egrappage partiel macération en cuves inox 21j, élev 36m en fûts (30% neufs)
Assemblage de granite, calcaire limoneux	100% <i>syrah</i>	Vendan manu, égrappage 100%, vini en cuves chêne, élev 12m en fûts, ni filtration, ni collage

DEGUSTATION			
Aspect visuel	Aspect olfactif	Aspect gustatif	Harmonie/Mets
Grenat, reflets orangés	Café, sauvage, pruneau, figue sèche	Belle acidité, n'assèche pas, fruits noirs, tanins fondus	Très harmonieux, bon à boire, peut s'améliorer 2/3ans, trompettes de la mort, cèpes
Grenat reflets orangés	Nez raffiné, élégant, arômes lardés, s-bois, champignon, cuir, figues sèches	Bonne attaque, belle acidité, intensité moy, tanins souples en milieu, longueur	Equilibré et agréable, viandes rouges
Rouge grenat, un peu trouble, lumineux	Nez puissant, épice, poivre, fruits noirs, un peu de cuir, de cerise	En core charpenté, assèche un peu, tanins un peu moins lisses	Bonne longueur, peut encore se garder, très harmonieux, avec un chasseur dixit le chevreuil

Mes remarques