

LES ACCORDS VINS & METS

de Guy Carrière

✓ Crozes-Hermitage 2011

La Chasselière

DOMAINE MICHELAS - SAINT JEMMS



PAR QUI

Quatre frères et sœurs (Sylvie, Florence, Corine et Sébastien) œuvrent main dans la main, des terres d'Ardèche aux collines de la Drôme, sur les terroirs de quatre appellations prestigieuses : Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas et Saint-Joseph. Tous leurs vins se prêtent à de savoureuses alliances gastronomiques. J'aime particulièrement ceux de Crozes-Hermitage pour leur texture juteuse, leurs accents poivrés et finement fumés. Celui-ci illustre parfaitement ce qu'une belle syrah peut offrir de meilleur en terroir rhodanien.

CE QUI VOUS SÉDUIRA

Comme il se doit, la robe présente une teinte dense et sombre. Au premier coup de nez, de typiques notes poivrées s'expriment, l'aération révèle une touche de pierre à fusil, de boisé noble et de compote de fruits noirs. En bouche il est question de plénitude, de sensation tactile, de longueur soulignée par une finale encore un peu ferme sur fond de fruits bien mûrs.

L'INSTANT DU PARTAGE

Collection automne-hiver-printemps.

QUELLES ALLIANCES CHOISIR ?

Plaisir garanti avec un plat où le boudin noir constitue l'élément central. L'agneau sous bien des formes est à privilégier, le goûteux pigeon, le petit gibier à plumes aussi. Corine nous recommande un lapin chasseur servi sur des grisets des bois...

QUAND ET COMMENT LE METTRE EN VALEUR ?

Présentez-le, sans vous précipiter, autour de 15 °C. Une mise en carafe est conseillée. Potentiel d'évolution favorable : 4 à 5 ans.

Prix public indicatif TTC départ cave : 15,50 €

 Michelas
St Jemms

Hermitage • Crozes-Hermitage
Saint-Joseph • Cornas