

## CHÂTEAU CURSON CROZES-HERMITAGE ROUGE - 2017 LABELLISÉ BIO



### □ TERROIR

Les sols, constitués de graves quaternaires, sont peu fertiles et en pente. Le Crozes-Hermitage CHATEAU CURSON rouge est issu du vignoble le mieux exposé au sud, à flanc de coteau.

Le climat de l'année 2017 se caractérise par une longue période sans pluie de juin à octobre favorable à la maturité du raisin, le vignoble a souffert du manque d'eau, les vendanges ont été faites entre le 10 et le 18 septembre.

### □ CÉPAGES

100% Syrah  
Âge moyen des vignes : 40 ans  
Rendement : 35hl/ha

### □ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté manuellement avec un tri strict si cela est nécessaire en petits volumes et en deux fois, seul les pieds des vignes âgées de plus de 15 ans sont retenus pour cette cuvée, l'âge moyen des vignes est de 40 ans. La vendange est éraflée et subit une macération de 3 jours, à 18°C, en cuve inox thermorégulée.

La fermentation alcoolique se déclenche ensuite, favorisée par l'utilisation de levures sélectionnées pour l'obtention de vin de garde.

Durant cette fermentation, qui dure environ 7 jours, la température est contrôlée à 33°C, et des remontages fréquents sont réalisés. Une macération à chaud est ensuite pratiquée pendant 20 jours.

Le décuage intervient au bout de 30 jours. Le vin de goutte, issu du simple écoulage de la cuve, est séparé du vin de presse. Ces vins sont conservés à 18°C ce qui facilite la fermentation malo-lactique.

Les différentes cuvées sont alors classées à l'issue de cette fermentation malo-lactique. Celles retenues pour le Château Curson ont été élevées en 2017 pendant 11 mois en fûts neufs ou ayant servi 1 à 2 ans.

Avant la mise en bouteilles, les vins sont collés au blanc d'œuf et filtrés avec un filtre tangentiel.

Le Château Curson 2017 a été mis en bouteilles en avril 2019, 58 hl ont été retenus pour cette cuvée, soit 12% de la production totale du domaine.

### □ DÉGUSTATION

Le Château Curson rouge a une robe pourpre, un nez puissant et complexe : aux arômes de fruits rouges mûrs se mêlent la violette, la réglisse, le poivre. En bouche, il est très étoffé avec des tanins fondus. Ce grand vin s'exprimera à l'issue de quelques années, il est très représentatif d'un grand Crozes-Hermitage.

Il se compare aux plus grands vins du nord de la Vallée du Rhône, il faut le déguster entre 5 et 12 ans d'âge.

### □ ACCORDS

Il accompagnera harmonieusement sur votre table : un foie gras poêlé, un pintadeau de la Drôme, une perdrix aux châtaignes, un râble de lièvre rôti ou encore des truffes à la croque au sel.

