

Domaine de Thalabert

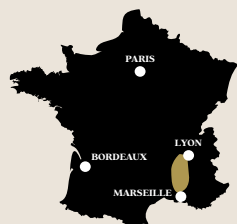
CROZES-HERMITAGE

2021

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



Le Domaine de Thalabert, propriété de la maison Paul Jaboulet Aîné depuis 1834, est le plus ancien domaine de l'appellation.

Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des Appellations septentrionales. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Convaincus que les interactions du vivant sont bénéfiques à la vigne, favorisant entre autres les auxiliaires de culture, nous avons mis en place la protection de la ruine du Clos Gounon, sa forêt et sa prairie.

Ce réservoir de vie sauvage de 7 hectares, au cœur de notre vignoble de Thalabert, constitue le 1er refuge de biodiversité LPO de Drôme.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : **Entre 1934 et 1975**

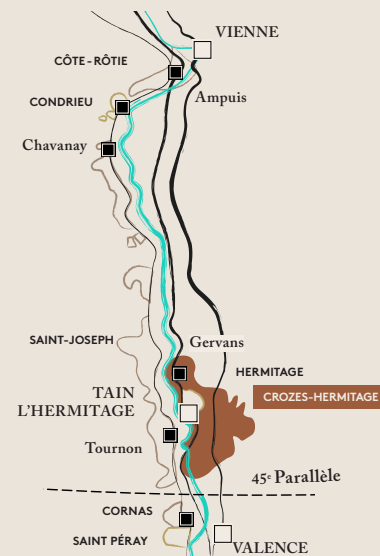
Superficie de l'AOP rouge : **1682 ha** | Rendement de l'AOP : **45 hl/ha**

Superficie de nos parcelles : **45 ha** | Rendements : **Entre 30 et 35 hl/ha**

Géologie du sol : Basses terrasses du Rhône, caillouteuses et d'origine glaciaire. Les petits galets roulés emmagasinent la chaleur la journée pour la restituer la nuit.

Pente moy. : **0%** | Alt. moy. : **140 m** | Exposition moy. : **Rangs surtout orientés Nord-Sud**

Conduite de vigne : **Surtout cordon de Royat, gobelet sur fil ou échalas.** | Densité des vignes : **De 4 000 à 6 250 pieds/ha**



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

Vinification / élevage

Tri manuel

Vinification traditionnelle-égrappage 100%

3 semaines de macération et remontage quotidien

Élevé 12 mois en fûts de chêne français (dont 20% de bois neuf)

Fermentation malolactique

Millésime

Date de récolte : Du 22 au 28 septembre



Météo :

Consultez les relevés météorologiques de l'année 2021 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, brillante. Nez expressif marqué par des arômes de fruits rouges, quelques notes épicées et florales. La bouche est fraîche et continue avec des tanins souples qui portent la finale.

Alcool : 13 % Vol.	Potentiel de garde : DE 8 À 20 ANS	Conseil de service : 16 à 18°C
------------------------------	--	--

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



Domaine de Thalabert

CROZES-HERMITAGE

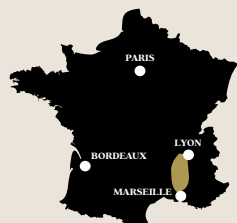
2021

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :

100% SYRAH



Domaine de Thalabert, property of Paul Jaboulet Aîné since 1834, is the oldest vineyard in the Appellation.

The Crozes Hermitage vineyard is the largest of the northern appellations. It extends over 11 communes located in the Drôme, on the left bank of the Rhône. Convinced that the interactions of living organisms are beneficial to the vineyard, favouring, among other things, crop auxiliaries, we have set up the protection of the Clos Gounon ruin, its forest and its meadow.

This 7-hectare wildlife reservoir, in the heart of our Thalabert vineyard, is the first LPO biodiversity refuge in the Drôme.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Planting year: **From 1934 to 1975**

Surface area of the red PDO: **1682 ha**

Yield of the PDO: **45 hl/ha**

Surface area of our plots: **45 ha**

Yields: **Between 30 and 35 hl/ha**

Geology of the soil: Low terraces of the Rhône, stony and of glacial origin. The small rounded pebbles store heat during the day and release it at night.

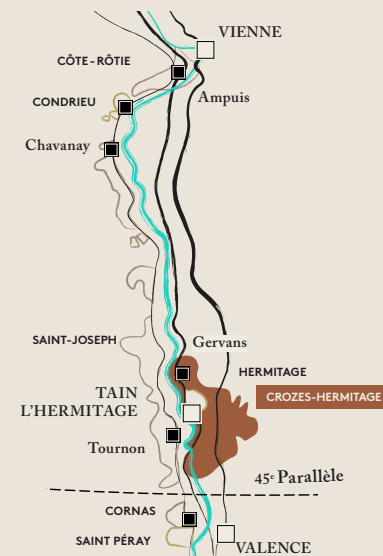
Average slope: **0 %**

Av. altitude: **140 m**

Average exposure:
Mostly north-south facing rows

Vineyard management: **Mostly cordon de Royat, gobelet on wire or on stakes.**

Vine density:
From 4,000 to 6,250 vines/ha



Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

Vinification / ageing

Manual sorting

Traditional vinification - 100% destemming

3 weeks of maceration and daily pumping over

Aged for 12 months in French oak barrels of which 20% are new

Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: September 22 to 28



Weather:
Check the weather reports for 2021 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Bright ruby red colour. Expressive nose marked by aromas of red fruits, some spicy and floral notes. The palate is fresh and continuous with supple tannins that carry the finish.

Alcohol content:
13 % Vol.

Ageing potential:
8 TO 20 YEARS

Serving suggestion:
16 to 18°C

MINDFUL VITICULTURE



The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

