



Tasting

Fresh, elegant nose with notes of white fruit (fresh pear) and minerality (gunflint). A delicate, serious wine. Slender and fresh on the palate, with long-lasting aromas and mineral notes. The same aromas are present as on the nose, with a hint of citrus fruit.

History

Our Crozes Hermitage 'Les Jalets' comes from vineyards, located in the terraces of Les Chassis. Its name comes from the word 'galets' which is the Old French word for the pebbles left by alpine glaciers, as can be found at Châteauneuf-du-Pape. In order to express as well as possible the qualities of this historic terroir, we made the choice of organic viticulture, thus revealing the exceptional character of these vines.

Soil

This cuvée is located on low pebbly terraces that are glacial in origin. These small, round pebbles store heat during the day and release it at night, providing optimum and regular maturity.

Grape Variety

70% Marsanne
30% Roussanne

Age of the Vines

25 years.

Yield

40 hl/ha.



Weather Conditions

The autumn of 2022-2023 was extremely rainy, helping to replenish water reserves, but the winter was dry. This vintage is expected to be an early one, with budburst around 3 April. Flowering took place at the beginning of June in good conditions. The bunches of grapes appeared nicely and, despite the increased risk of mildew, the rainy weather in June had a positive influence on the development of the vines, which grew well without any water stress. The summer months were marked by several hailstorms which affected our Crozes-Hermitage vines. The good news was the resilience of our vines, which renewed enough leaves to ripen the grapes that remained intact. The mid-veraison stage was reached on 31 July. We start harvesting on 23 August and finish on 25 September.

Vinification

The hand-picked grapes are directly put into small cases, the whole bunch grapes are pressed slightly, the must settles 2 days before being racked. Then the wine is fermented in cement egg, French oak barrels and stainless steel tanks. Organic winemaking allows us to respect and express the exceptional terroir at the origin of this historic cuvée.

Ageing

Traditional ageing provides freshness in the mouth with a range of complex aromas. It takes place in cement egg, French oak barrels and stainless steel tanks on fine lees for 8 months.

Matching Food and Wine

Rabbit terrine with young vegetables.
Fillet of pikeperch with braised cabbage.
Picodon de l'Ardèche.

Serving Temperature

12°C.

Best Enjoyed Within

5 years.



Notes de dégustation

Nez frais et élégant porté par des notes de fruit à chair blanche (poire fraîche) et de minéralité (pierre à fusil). C'est un vin délicat et sérieux. La bouche est élancée, fraîche et possède une belle persistance aromatique, portée par des notes minérales. Nous retrouvons les mêmes aromatiques évoquées qu'au nez, avec une part d'agrumes également.

Histoire

La cuvée Crozes Hermitage 'Les Jalets' tire son nom du vieux français qui signifie 'galets'. Ces galets ronds ont été générés par les glaciers alpins et transportés jusqu'aux terrasses de Crozes Hermitage par les fleuves puissants, il y a 30 000 ans environ. Afin d'exprimer au mieux les qualités de ce terroir historique, le choix d'une viticulture Bio s'est imposé révélant ainsi le caractère exceptionnel de ces vignes.

Géologie du sol

Cette cuvée provient des basses terrasses caillouteuses d'origine glaciaire. Les petits galets roulés emmagasinent la chaleur la journée pour la restituer la nuit. La maturité est alors optimale.

Encépagement

70% Marsanne
30% Roussanne

Âge des vignes

25 ans.

Rendements

40 hl/ha.



Conditions météorologiques

L'automne 2022-2023 est extrêmement pluvieux ce qui permet de reconstituer les réserves hydriques, en revanche l'hiver est marqué par la sécheresse. Ce millésime s'annonce précoce avec un débourrement autour du 3 avril. La floraison se déroule au début du mois de juin dans de bonnes conditions. Avec une belle sortie de grappes et malgré la pression sanitaire face aux risques accrus de mildiou, les épisodes pluvieux de juin influencent positivement le développement de la vigne avec une belle croissance sans stress hydrique. Les mois d'été sont marqués par plusieurs épisodes de grêle impactant nos Crozes-Hermitage. La bonne nouvelle est venue de la résilience de nos vignes qui ont renouvelé suffisamment de feuilles pour faire murir les raisins restés intacts. Le stade de mi-véraison est atteint le 31 juillet. Nous entamons les vendanges le 23 août pour terminer le 25 septembre.

Vinification

Récoltés manuellement en petites caisses de 15kg, les raisins sont pressés en grappes entières, puis débourbés après 48h. La fermentation se déroule ensuite pour partie en fût de chêne français, en œuf en béton et en cuve inox thermo-régulées. La vinification Bio permet de respecter et d'exprimer le terroir exceptionnel à l'origine de cette cuvée.

Élevage

L'élevage traditionnel pour 50% en fût et 50% en cuve (œuf béton et cuve inox) pendant 8 mois, apporte de la fraîcheur en bouche avec une palette d'arômes complexes (citrons confits, marmelade).

Accords mets et vins

Terrine de lapereau aux petits légumes.
Filet de sandre au chou braisé.
Picodon de l'Ardèche.

Température de service

12°C.

Durée de conservation

5 ans.