Domaine Rousset - Crozes-Hermitage Blanc - 2015 - blanc



Ce domaine, étonnamment peu médiatisé, est bien connu des amateurs de syrah et de marsanne rhodanienne. Et pour cause, ces deux cépages trouvent sur ces coteaux escarpés d'Erôme, à une vingtaine de kilomètres au Nord de Valence, un terrain d'expression particulièrement remarquable. Fait plutôt rare sur l'appellation Crozes-Hermitage, le vignoble des Rousset est majoritairement installé sur des coteaux granitiques, de nature tout à fait comparable aux coteaux des célèbres appellations voisines de Côte-Rôtie et Hermitage.

10 générations déjà que les Rousset cultivent ici la vigne ainsi que les arbres fruitiers. Il faudra cependant attendre les années 1960 pour que le grand-père de Stéphane décide de se consacrer exclusivement à la vigne et au vin. Aujourd'hui, la famille dispose d'une dizaine d'hectares de vieilles vignes, dont une faible proportion de marsanne qui, associée à 5% de roussanne, donne chaque année un Croze-Hermitage de très haute tenue. La marsanne occupe plutôt la partie haute des coteaux, où, au granit, se mêle des sables calcaires et où une relative fraîcheur a plus de chance d'être préservée.

Ce Crozes-Hermitage 2015 est pour nous l'un des meilleurs représentants de l'appellation : il est clairement sorti du lot lors de notre « dégustation-marathon » d'Ampuis, l'hiver dernier. Nous avons aimé cette double sensation qui s'en dégage, entre la finesse et la transparence qu'apportent la roche et le terroir, et la matière nourrissante, pleine de sève que l'on cherche dans un blanc rhodanien.

Après une ouverture sur de belles notes grillées évoquant l'amande et la pierre à feu, le nez affiche élégance et fraîcheur, entre menthe, cerfeuil, basilic, fenouil, peau d'orange et marmelade. La bouche est ample et dynamique, juteuse, elle possède une matière nourrissante et élastique, évoluant entre fruits à noyau, agrumes et une subtile minéralité. A découvrir d'urgence !

Domaine Rousset - Crozes-Hermitage Blanc - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Puissant et sophistiqué : notes grillées d'amande et de pierre à feu, menthe, cerfeuil, basilic, fenouil, peau d'orange et marmelade, fruits à noyau, pamplemousse.

Bouche : Ample et dynamique, juteuse, elle possède une matière nourrissante et élastique, évoluant entre fruits à noyau, agrumes et une subtile minéralité.

Accords mets-vins : Gambas grillées, pointe de curry ou de piment, tempura de crevettes ou de légumes, filets de poulet ou de dinde fumés, haddock poché au lait et purées de légumes, croquettes de poisson ou de volaille, boudin blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018-2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Cépage : Marsanne (95), roussanne (5%)

Culture : Raisonnée