



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Grand Classique Cuvée

Appellation

AOC Crozes-Hermitage

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Syrah 100%

EN BREF

Un millésime sur le fruit, marqué par les conditions météo de l'année !

PRÉSENTATION

L'histoire

100 % Syrah

Le millésime

2021

Situation

Des parcelles principalement implantées dans la partie Nord de l'appellation mais aussi pour un tiers du parcellaire, sur la limite sud de l'appellation. Des zones aux terroirs très différents et complémentaires.

Terroir

Le parcellaire, très morcelé, est constitué d'une multitude de petites vignes situées sur les communes de Gervans, Crozes-Hermitage, Erôme (zone nord de l'appellation) et Pont de L'Isère (zone sud de l'appellation).

Au nord, le sol est constitué d'un mélange de granite décomposé et de loess, pour les pentes les plus abruptes, et d'argile profonde pour les parcelles proches du Rhône.

Au sud, le terroir est composé de couches épaisses de cailloutis roulés, de différentes époques glaciaires (riss et würm) mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses.

Âge des vignes : 15 à 70 ans.

A la vigne

Depuis 2008, Laurent Habrard cultive ses vignes en agriculture biologique. En fonction des pentes, du palissage et de l'écartement des rangées de vignes, le travail est plus ou moins mécanisé ou manuel.

Dans tous les cas, une réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement est menée.

L'objectif de Laurent Habrard est de profiter au mieux de l'extraordinaire

1/2



potentiel donné par les terroirs et les cépages qui constituent l'identité du Domaine Habrard.

Vinification

La vendange, entièrement manuelle, est éraflée et vinifiée en cuves ouvertes pour permettre le pigeage aux pieds. Les températures de fermentation sont contrôlées et maîtrisées. Durée de macération : entre 15 et 25 jours.

Elevage

Durée d'élevage : 6 mois.

80 % en cuves béton et inox et 20% en barriques de 2 à 4 vins.

CONSEILS

Service

Température de dégustation : 18-20°C

Potentiel de garde 5 à 7 années mais parfait dès maintenant.

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

dégustation: Nez expressif ouvert sur la cerise et le cassis

La bouche est également dominée par les fruits rouges : cerise. Belle fraîcheur. Les tanins sont discrets - l'attaque en bouche est souple et la longueur en bouche délicate.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 57822 Btlles ha

Volume de production: 41348 Btlles