



CROZES-HERMITAGE Blanc « GRAND CLASSIQUE » 2024

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 95 % Marsanne / 5% Roussanne

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

LES CÉPAGES

- Marsanne (95 %) – cépage emblématique de la rive gauche du Rhône, reconnu pour sa rondeur, ses arômes floraux et miellés.
- Roussanne (5 %) – cépage noble aux accents élégants d'abricot, de poire, de fleurs blanches et de noisette.

ORIGINE & TERROIRS

Le « Grand Classique » blanc est issu d'un terroir situé au nord de l'appellation Crozes-Hermitage, sur la commune de Gervans, secteur réputé pour sa complexité géologique et ses pentes abruptes.

- Surface : 2.5 hectares
- Âge des vignes : jusqu'à 80 ans
- Altitude : 180–250 m
- Exposition : Sud-Est / Sud
- Topographie : coteaux pouvant atteindre 70 % de pente
- Sol : mélange de lœss (dépôts éoliens) et granite décomposé, typiques des coteaux nord

Cette combinaison de terroir (lœss + granite) et géologie (coteaux pentus, altitude moyenne de 180–250 m) explique la minéralité élégante, la texture soyeuse et la complexité épicée et florale de ce vin, avec notamment des notes de pierre à fusil, d'amande fraîche et de miel, reflet direct de ce lieu singulier

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Type de vinification : débordage statique à froid ; pressurage adapté à la maturité ; avec le minimum d'intrants œnologiques
- Élevage : en cuve sur lies fines pour préserver la pureté aromatique et mettre en valeur l'expression du fruit puis du terroir
- Sulfitage : rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DONNÉES TECHNIQUES

- Couleur : Blanc
- Millésime : 2024
- Cépage : 95 % Marsanne – 5% Roussanne
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 13 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites ; SO2 total < 50mg/L
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- Œil : jaune pâle très clair.
- Nez : riche et ouvert, avec des fruits jaunes bien mûrs, du miel, des touches grillées et vanillées.
- Bouche : attaque fraîche, puis jolie sucrosité portée par des arômes de miel de tilleul et d'amande fraîche ; la finale est longue sur des notes de poire juteuse et de vanille.

NOTE & APPRÉCIATION

James Suckling

"A seductive, silky, and flavorful white blend of 95% Marsanne and 5% Roussanne. White peaches, pears and pastry spices on the nose follow through to a medium body with a comforting profile on the palate. Caressing texture and a clean finish. "

ACCORDS METS & VINS

- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes & vanille
- Poissons blancs grillés, sashimis, ceviche
- Volaille à la crème ou tajine de légumes d'été
- Fromages de chèvre frais

 **ACCORDS MUSICAL** : Hymne du domaine Les Coquelicots de Pepe à [Écouter sur Youtube](#)

SERVICE & GARDE

- Température : 11–12 °C, carafage non nécessaire
- Garde : idéal jeune pour sa gourmandise et plus âgé pour sa complexité



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE MOT DU VIGNERON – Laurent HABRARD

Le Grand Classique blanc est l'expression fidèle de notre terroir extraordinaire ajouté à l'âge "respectable" des vignes : tension, élégance et finesse aromatique. C'est un vin d'équilibre, mûr sans excès, né d'un travail biologique précis et exigeant.

Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HABRARD est conduit en agriculture biologique certifiée, avec une volonté affirmée de réduire l'impact environnemental :

- Minimum d'intrant œnologique
- Travail manuel et du sol, selon pente et configuration ; réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement. ; le tout pour respecter au mieux les terroirs singuliers.
- Matériel recyclable, sans capsule, poids allégé (faible bilan carbone)
- Pratiques sociales équitables & humaines
- Leitmotiv du domaine : **Respect de la Nature, respect des Hommes.**



LE DOMAINE LAURENT HABRARD — Héritage engagé & vision durable

Le Domaine LAURENT HABRARD, situé à Gervans, incarne l'alliance d'un héritage familial et d'une viticulture tournée vers l'avenir. Sur 17 hectares certifiés en Agriculture Biologique, Laurent HABRARD met en œuvre une approche régénérative, avec un travail manuel raisonné des sols, des couverts végétaux et une attention constante à la biodiversité. L'impact environnemental est limité par des choix concrets : bouteilles allégées sans capsule, matériaux recyclables, vinification sans intrants, et sulfitage minimal (SO₂ uniquement à la mise). La dimension humaine et éthique guide chaque étape, avec un profond respect du vivant, des équipes et du consommateur. Les vins reflètent la pureté du fruit, la précision du terroir, et transmettent une identité sincère : des cuvées à la fois techniques, sensibles et pleines de sens.

Le Domaine LAURENT HABRARD, c'est l'équilibre entre un héritage familial et une exigence contemporaine, pour des vins sincères, durables et profondément ancrés dans leur terroir.



Domaine LAURENT HABRARD

11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS

laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.