



CROZES-HERMITAGE Rouge Cuvée « BENJAMIN » 2022

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 100 % Syrah

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

LE CÉPAGE

Syrah – cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrionale, reconnu pour sa puissance, sa complexité aromatique et sa capacité à exprimer les subtilités de terroir.

ORIGINE & TERROIRS

Le Crozes-Hermitage rouge « Benjamin » est issu d'une sélection via une dégustation sur barrique de nos meilleurs terroirs de Gervans et Crozes-Hermitage, au nord de l'appellation, sur des coteaux granitiques exposés sud-ouest.

Cette sélection transmet l'identité singulière de notre domaine. Ceci se traduit dans le vin par une belle concentration de saveur fruité, épicé et floral, le tout avec longueur et fraîcheur.

La cuvée est élaborée uniquement lorsque le millésime le permet et met à l'honneur un membre de l'équipe ou de l'entourage de Laurent. Pour 2022, il s'agit du prénom de son compagnon de vie.

- Âge des vignes : 35 à 70 ans
- Altitude : 140 à 240 m
- Exposition : Sud-Ouest
- Sol : Granite décomposé

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Type de vinification : avec le minimum œnologiques (ni enzymes, ni produits de collage)
- Élevage : en barrique, pour amplifier la complexité 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 : Rouge
- Millésime : 2022
- Cépage : 100 % Syrah
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 12.5 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites ; SO2 total = 30mG/L
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE


- Œil : robe de très belle intensité
- Nez : fruité délicat touches de violettes, boisé discret composent cet ensemble raffiné et typique
- Bouche : soyeuse, déroule une aromatique en relation avec le bouquet perçu au nez ; rappel des touches fruitées et boisé discret. Le tanin est renforcé par une fraîcheur bien présente

NOTE & APPRÉCIATION

Jeb Dunnuck : *“Beautiful black cherries, red plums, violets, bouquet garni, and exotic, peppery nuances emerge from the Benjamin. It's medium-bodied, round, and supple on the palate, yet with remarkable purity and precision, fine tannins, and outstanding length. It's another ripe, perfumed, impressive effort that has the depth and balance to keep for 15 years.”*

ACCORDS METS & VINS

- Viandes grillées : pigeon aux cerises, tajine d'agneau, daube provençale
- Végétarien : gratin d'aubergines aux épices douces, lasagnes de champignons et cèpes
- Fromages : tomme affinée, saint-nectaire fermier

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

SERVICE & GARDE

- Température idéale : 15°C, carafage conseillé dans les 3 premières années
- À boire : dès aujourd'hui, jusqu'à 7 ans (voire 10 ans en cave fraîche)



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 HBRARD

La cuvée Benjamin transmet un lieu dans un millésime. 2022 a été chaud et sec. Il en résulte un joli vin, plein et généreux, difficile de ne pas tomber amoureux.

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

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HBRARD 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 HBRARD — Héritage engagé & vision durable

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

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