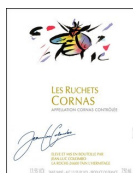


VALLEE DU RHÔNE 2010

Les Cornas J L Colombo à Cornas

Jean Luc Colombo est œnologue de formation, et vigneron par passion, depuis 1987 où il présenta la cuvée Les Ruchets pour la première fois à un public vite conquis. Cornas est une petite appellation, constituée des terrasses granitiques abruptes, surplombant le Rhône, posées sur des murs de soutènement, exposées en cirque, plein soleil. L'encépagement est exclusivement réservé à la Syrah. Les rendements sont toujours très faibles. Cultivée avec passion, ramassée mûre, la syrah donne ici des vins d'une grande expression, profonds, fougueux, au vieillissement assuré. « Comme dans de nombreux vignobles, dit Jean Luc Colombo, œnologue réputé de la vallée du Rhône, la floraison s'était déroulée avec une météo capricieuse. D'où de nombreuses petites baies et des rendements faibles. La suite fut excellente : Les premiers symptômes de sécheresse sont observés après le 14 Juillet. Août se déroula tranquillement avec des journées chaudes et des nuits fraîches, ce qui est excellent pour la finesse. En conclusion, 2010 nous offre une très grande qualité mais des petites quantités ». L'année est plus tardive que les précédentes. A Cornas, on a commencé à couper les syrahs le 18 septembre. La gestion de la date de vendange se fait parcelle par parcelle suivant la maturité et la météo clémente du début d'automne nous a permis d'attendre pour couper les derniers raisins le 6 octobre. Les équilibres sont superbes, nous pensons que nous avons un nouveau grand millésime. Nous ne pourrons déguster l'assemblage définitif que plus tard : la propriété estime que l'élevage ne permet pas pour le moment de faire des échantillons représentatifs. Pour votre information, et parce que les volumes proposés sont faibles et peuvent à tout moment s'épuiser, nous vous communiquons les commentaires ci-dessous communiqués par Jean Luc Colombo lui-même, qui, on s'en doute, n'est pas un mauvais dégustateur).



Cornas Les Ruchets ❤️ O : 2015 G : 15 ans

17,50/18- Robe noire, nez épicié, violette, mûre. Bouche structurée tanins denses, finale réglissée, bel équilibre entre puissance et minéralité. Belle longueur en finale. Puissance, mais en douceur.



Cornas La Louvée O : 2015 G : 20 ans

18- Robe sombre, moins opaque que les Ruchets. Nez intense nuances fruitées et poivrées, zan, violette. Bouche riche, épanouie, tanins racés volumineux. Une Louvée de vieilles vignes, opulente mais avec de la délicatesse.



Cornas Terres Brûlées O : 2014 G : 12 ans

16,50/17- Assemblage subtil de vingt petites parcelles appartenant à Jean Luc, un condensé de l'appellation Cornas. Robe violette, nez de fruits rouges, cassis, mûres, fumée. En bouche la densité du Cornas, la présence de tanins gourmands associés à la fraîcheur, avec une finale élégante. Belle représentation de Cornas, aromatique et serré.



Saint Joseph rouge les Lauves O : 2014 G : 12 ans

16,50 - Robe violet profond ; nez fin de fruits rouges, de petites baies de myrtille, bouche très en fruit aux tanins satinés, un peu farouche mais captivante. Beau St Joseph de granit.

Domaines Combiér à Crozes Hermitage. 🍷 🍷

Laurent Combiar : « *Après une année comme celle-ci je n'ai plus qu'à m'arrêter, je ne vois pas comment on pourrait faire mieux !* » Laurent pense que son 2010 est d'un niveau encore supérieur à son superbe 2009, « *cela me rappelle 1990 mais en encore plus fin* » Par contre les conditions climatiques au moment de la fleur ont hélas entraîné une baisse importante de quantités...au bénéfice de la qualité. « *On a un très grand déficit dans les blancs, dit Laurent Combiar, pour les rouges c'est moins grave, mais on perd quand même 40% en volumes* » Conduite en Bio dynamique la propriété est l'une des plus élégantes cette année encore son l'appellation.

Crozes Hermitage 2010 rouge ❤️ **O : 2014 G : 10 ans** 



16,50 - Le Crozes rouge classique conserve un nez de syrah pur, cerise noire, fumée violette ; bouche croquante, tanins fins et mûrs, toute en fruit.

Clos des Grives 2010 Crozes Hermitage **O : 2017 G : 15 ans** 



18,50 - Le Clos des Grives 2010 offre une robe grenat, un nez explosif marqué par des notes grillées de bois neuf, sur des nuances de baies noires, giroflée, vanille, cerise burlat, violette; bouche tendue, de la puissance mais en finesse, un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur et une finale interminable

Domaine de la Janasse à Chateauneuf du Pape

2010 pour Christophe Sabon est en niveau comparable à 2009, mais avec une différence de style, car ce millésime a bénéficié, dans le midi, d'une particularité : les nuits sans chaleur de septembre, sur des vendanges assez tardives, qui ont conservé beaucoup de fraîcheur aromatique au raisin malgré la puissance due à la maturité. Il n'y a pas eu comme en 2009 de gros coups de chaleur, on a vendangé assez tard (fin Septembre jusqu'au 8 octobre sur les grenaches). Pour Christophe c'est un millésime de très grande garde. Ces raisins à l'équilibre parfait sont, par contre, en volumes faibles, à cause d'un mistral intense sur la fleur en juin, qui, malgré une sortie initiale très abondante a entraîné, au grand dam des vigneron, de la coulure et une perte de récolte pouvant atteindre 30 %.

La propriété présente en primeurs, comme en 2009, quatre cuvées dont les 3 Chateauneuf du Pape et la cuvée Terre d'Argile : ce Côte du Rhône est en fait très proche des Chateauneuf, avec ses galets roulés sur l'argile rouge de Courthézon.

Le seul problème de La Janasse est sa réputation grandissante, et la demande formidable qu'elle génère, ce qui en fait une propriété très vite épuisée en primeurs, surtout en cette année de production réduite.



Côte du Rhône Villages ❤️ **Domaine de la Janasse cuvée Terre d'Argile O : 2013 G : 10 ans -**

16,50– Assemblage des 4 cépages Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan : Robe cerise, nez flatteur de fruits rouges, prune noire, épices, garrigue ; texture et tanins soyeux, en bouche un vin rond, dense, frais et très fruité.

DOMAINE DE LA JANASSE



Chateauneuf du Pape Janasse Cuvée Tradition O : 2014 G : 15 ans -

17,50 - 75 % grenache, 10 % mourvèdre, 15 % Carignan et Syrah. Nez expressif, ouvert, chatoyant fruité. Bouche ample, de la rondeur, une puissance équilibrée par la fraîcheur, des beaux arômes de garrigue, d'herbe sèche et de fraise confite, en finale, avec un bel équilibre.

DOMAINE DE LA JANASSE



Chateauneuf du Pape Janasse Cuvée Chaupin O : 2015 G : 20 ans

18 – Une cuvée 100% vieux grenache. La bouche offre une belle puissance, équilibrée par des notes vives de baies rouges, fraise, mûre, pleine, étouffée dans un équilibre frais, étayée par une matière onctueuse et longue.

Chateauneuf du Pape Janasse Cuvée Vieilles vignes O : 2016 G : 25 ans

18,50 - 85 % grenache, 7% mourvèdre, 8 % syrah. Couleur noire saturée. Bouquet frais, expressif, confiture de fraises, zan, violette, fumée, cacao, épices douces, laurier, garrigue. La bouche charnue, opulente, puissante reste fraîche dans un équilibre rare pour un vin du midi, pain grillé, de confitures de fruits rouges, et une finale florale onctueuse, en salade de fruits. Grand potentiel de garde.

Domaines Michel Chapoutier 

Michel Chapoutier, héritier d'une grande famille locale propriétaire et négociant en vallée du Rhône depuis plusieurs générations, est un fervent adhérent à la culture en biodynamie pure ; la plupart de ses vignobles sont certifiés par ECOCERT. Le millésime 2010, seconde année consécutive à climat parfait, a permis à Chapoutier de jouir de conditions parfaites pour exprimer le meilleur de ses terroirs. Les vendanges 2010 se sont étalées comme en 2009, au soleil, mais avec de superbes nuits fraîches, si importantes pour la qualité des arômes, durant la seconde quinzaine de septembre. Dans le Sud, les grenaches de Chateauneuf du Pape ont été ramassées en septembre, avec une qualité remarquable mais avec des volumes restreints dus aux conditions climatiques de l'année.



Deschants Saint Joseph Rouge O : 2013 G : 10 ans

17,50 – Nez sympathique poivre, réglisse, et violette de la syrah, bouche ronde, fraîche, des tanins gourmands texturent la finale



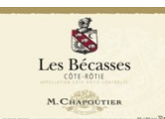
Les Arènes Cornas O : 2013 G : 15 ans

17,00- Nez traditionnel d'herbes sèches, garrigue, fruits rouges. Bouche virile mais vive, avec de la rondeur, puissante, des tanins présents.



Les Meysonniers Crozes Hermitage O : 2013 G : 10 ans

17,00- Violette et fumée, cerise rouge. Bouche soyeuse et croquante, se développant sur des tanins mûrs, finale longue et vive.



Les Bécasses ♥ Côte Rôtie O : 2014 G : 18 ans

18,00 – Beau nez intense, cerise noire violette, zan, fumée, clou de girofle. Bouche tendue, dense, beaucoup de fruit et du volume, des tanins nobles. Longue finale intense et très pure.



La Sizeranne Hermitage rouge O : 2015 G : 20 ans

18,50 - La couleur saturée annonce la grande année. Nez de baies et de fruits noirs, fumée, sérieux. Bouche riche avec des tanins imposants mais ronds, de la vivacité des saveurs complexes, et une puissance caractéristique.



La Bernardine Chateauneuf du Pape O : 2014 G : 12 ans

17,50- Notes de grenache mûr, confiture de cerise et de fraises, violette, cacao. Bouche veloutée opulent, mais fraîche avec un beau fruit.

Chante Alouette

Hermitage blanc O : 2013 G : 15 ans

18,00 - Beau nez intense, tilleul, acacia, pâte de coing. Bouche bien en chair, suave, arômes expressifs d'épices – cannelle, gingembre - finale vanillée et assez vive sans lourdeur.



BILA HAUT Occultum Lapidem Côtes du Roussillon O : 2013 G : 8 ans

17,50- Le domaine Bila Haut exprime pleinement son terroir. Le nez est expressif, tout en nuances de garrigue et des notes de fruits confiturés, la finesse en bouche, équilibre la fraîcheur.



BILA HAUT l'Esquerda Côtes du Roussillon O : 2013 G : 8 ans

17,50- Le domaine Bila Haut exprime là un terroir particulier avec une parcelle de syrah presque pure. Le nez rappelle le cépage, fumée et violette, avec des notes de fruits confiturés, très gourmandes en bouche.