Laurent Habrard
UN VIGNERON HEUREUX
RHÔNE

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Laurent HABRARD - Domaine Laurent Habrard

Cuvée

Grand Classique Cuvée

Appellation

AOC Crozes-Hermitage

Type

Rouge

Millésime

2020

Cépages

Syrah 100%

EN BREF

Seconde cuvée sans sulfites ajoutés. Encore une certaine fierté de démontrer qu'il est possible de proposer des vins sans sulfites et sans déviance avec, au final, le plaisir à l'état pur !

PRÉSENTATION

Présentation

100 % Syrah

Le millésime

2020

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 profond 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.

À 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



Laurent Habrard
UN VIGNERON HEUREUX
RHÔNE

**Domaine Laurent Habrard**
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
Tel. +0033(0)6.60.61.60.26 - contact@laurenthabrard.com
laurenthabrard.com/

INTER RHÔNE

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

méthodes de production sur l'environnement est menée.
L'objectif de Laurent Habrard est de profiter au mieux de l'extraordinaire potentiel donné par les terroirs et les cépages qui constituent l'identité du Domaine Habrard.

Vinification

Vinification sans sulfites, pour la seconde fois, avec contrôle des températures.
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.

Élevage

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

Très belle robe noire, frange violine. Le nez est très ouvert et puissant sur des notes de fruits noirs ( myrtille, mure) et de chocolat , complété des touches épicées de poivre gris. Au delà des ces notes dominantes, le vin s'ouvre ensuite sur des notes plus féminines de violette qui apportent une touche de finesse. La bouche est ample, soutenue par un tanin déjà très soyeux. On retrouve une grande variété aromatique de réglisse de mûre. Très beau volume en bouche, très belle longueur, tanin soyeux, explosion de parfums.

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.
Allergènes (sulfite): Sans sulfites
Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

## DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 41348 Btlles



Laurent Habrard
UN VIGNERON HEUREUX
RHÔNE

**Domaine Laurent Habrard**
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
Tel. +0033(0)6.60.61.60.26 - contact@laurenthabrard.com
laurenthabrard.com/

INTER RHÔNE

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