

Domaine de Thalabert

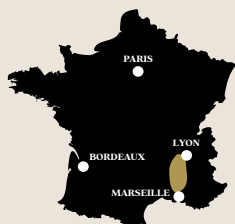
CROZES-HERMITAGE

2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



Le Domaine de Thalabert, propriété de la maison Paul Jaboulet Aîné depuis 1834, est le plus ancien domaine de l'appellation.

Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des Appellations septentrionales. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Convaincus que les interactions du vivant sont bénéfiques à la vigne, favorisant entre autres les auxiliaires de culture, nous avons mis en place la protection de la ruine du Clos Gounon, sa forêt et sa prairie.

Ce réservoir de vie sauvage de 7 hectares, au cœur de notre vignoble de Thalabert, constitue le 1er refuge de biodiversité LPO de Drôme.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : **Entre 1934 et 1975**

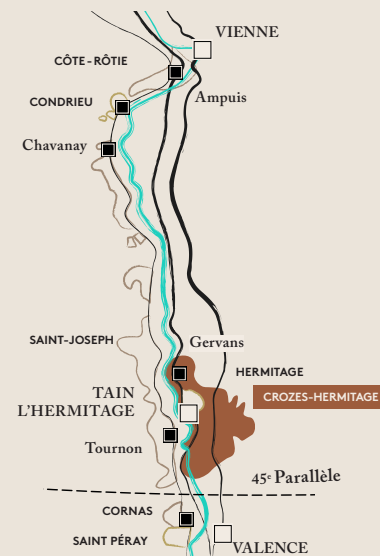
Superficie de l'AOP rouge : **1682 ha** | Rendement de l'AOP : **45 hl/ha**

Superficie de nos parcelles : **45 ha** | Rendements : **Entre 30 et 35 hl/ha**

Géologie du sol : Basses terrasses du Rhône, caillouteuses et d'origine glaciaire. Les petits galets roulés emmagasinent la chaleur la journée pour la restituer la nuit.

Pente moy. : **0%** | Alt. moy. : **140 m** | Exposition moy. : **Rangs surtout orientés Nord-Sud**

Conduite de vigne : **Surtout cordon de Royat, gobelet sur fil ou échalas.** | Densité des vignes : **De 4 000 à 6 250 pieds/ha**



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

Vinification / élevage

Tri manuel

Vinification traditionnelle-égrappage 100%

3 semaines de macération et remontage quotidien

Élevé 12 mois en cuve inox (20%), cuves tronconiques en bois (50%), fûts et demi-muids de chêne français (30% dont 15% de bois neuf)

Fermentation malolactique

Millésime

Date de récolte : Du 31 août au 14 septembre



Météo :
Consultez les relevés météorologiques de l'année 2022 en scannant le code ci-contre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Le vin s'ouvre à l'aération sur des arômes de fruits noirs comme la mûre et la myrtille. Bouche ample et généreuse dès l'attaque avec une belle puissance globale, une finale douce et harmonieuse et des tanins enrobés. Des notes d'élevage et boisées apportent de la complexité en fin de bouche.

Alcool : 13 % Vol.	Potentiel de garde : DE 8 À 20 ANS	Conseil de service : 16 à 18°C
------------------------------	--	--

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



Domaine de Thalabert

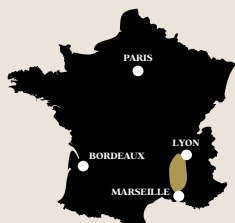
CROZES-HERMITAGE

2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :
100% SYRAH



Domaine de Thalabert, property of Paul Jaboulet Aîné since 1834, is the oldest vineyard in the Appellation.

The Crozes Hermitage vineyard is the largest of the northern appellations. It extends over 11 communes located in the Drôme, on the left bank of the Rhône. Convinced that the interactions of living organisms are beneficial to the vineyard, favouring, among other things, crop auxiliaries, we have set up the protection of the Clos Gounon ruin, its forest and its meadow.

This 7-hectare wildlife reservoir, in the heart of our Thalabert vineyard, is the first LPO biodiversity refuge in the Drôme.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Planting year: **From 1934 to 1975**

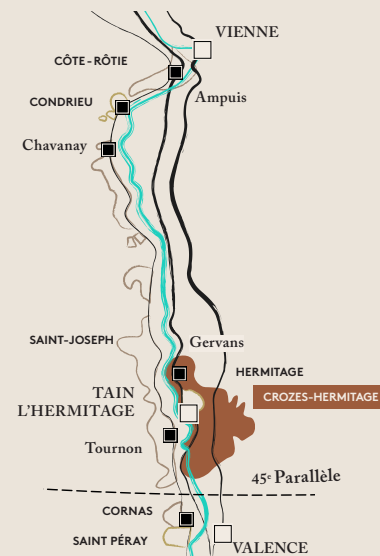
Surface area of the red PDO: **1682 ha** | Yield of the PDO: **45 hl/ha**

Surface area of our plots: **45 ha** | Yields: **Between 30 and 35 hl/ha**

Geology of the soil: Low terraces of the Rhône, stony and of glacial origin. The small rounded pebbles store heat during the day and release it at night.

Average slope: **0 %** | Av. altitude: **140 m** | Average exposure: **Mostly north-south facing rows**

Vineyard management: **Mostly cordon de Royat, gobelet on wire or on stakes.** | Vine density: **From 4,000 to 6,250 vines/ha**



Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

Vinification / ageing

Manual sorting

Traditional vinification - 100% destemming

3 weeks of maceration and daily pumping over

Aged for 12 months in stainless steel vats (20%), wooden truncated-cone vats (50%), French oak barrels and demi-muids (30%, of which 15% is new oak).

Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: August 31 to September 14



Weather:
Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.

TASTING NOTE

Deep ruby-red colour. On aeration, the wine opens up with aromas of black fruits such as blackberry and bilberry. Full and generous on the palate from the attack, with good overall power, a smooth, harmonious finish and silky tannins. Notes of ageing and wood add complexity on the finish.

Alcohol content: 13 % Vol.	Ageing potential: 8 TO 20 YEARS	Serving suggestion: 16 to 18°C
--------------------------------------	---	--

MINDFUL VITICULTURE



The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

