



### Tasting

Intense purple-red colour. On the nose, this organically-farmed wine is intense and fruity. Notes of cherry, blueberry (fresh black fruit) and delicate hints of ageing. Slightly more tannic on the palate, this wine has good ageing potential. Slightly roasted notes from ageing on the finish.

### History

Our Crozes Hermitage 'Les Jalets' comes from vineyards, located in the terraces of Les Chassis. Its name comes from the word 'galets' which is the Old French word for the pebbles left by alpine glaciers, as can be found at Châteauneuf-du-Pape. In order to express as well as possible the qualities of this historic terroir, we made the choice of organic viticulture, thus revealing the exceptional character of these vines.

### Soil

A stony plain of glacial origin, with deep soils made of pebbles and clay.

### Grape Variety

100% Syrah.

### Age of the Vines

25 years.

### Yield

40 hl/ha.



### Weather Conditions

The autumn/winter 2021-2022 campaign has seen a significant rainfall deficit with temperatures within the normal range for the season. Budburst was rather late and then vegetative development accelerated considerably. Flowering took place from 15 to 31 May, very quickly, in high temperature conditions. The cluster closure stage was reached in most plots on 30 June. This places the vintage among the 3 earliest of the last 20 years. The summer started with a stormy episode that gave the vines some rest. The vineyard was generally healthy. Between the 1st of July and the 13th of August, periods of very hot weather followed one another, without any rainfall. In mid-August, the rains had a beneficial effect, allowing the vineyard to recover. Even if the rains made the berries slightly bigger, the average weight of the grapes was lower than normal. The vintage promises to be rich, with concentration and beautiful colours.

### Vinification

The grapes are hand-picked, carefully sorted, and then meticulously vinified using traditional methods. The maceration lasts 3 weeks with daily pump overs. The entire organic process aims to express the richness of the terroir and Syrah, the emblem of the Northern Rhone.

### Ageing

Aged for 50% in French oak vats, 25% in French oak barrels and 25% in stainless steel for 12 months.

### Date of Harvest

From the 16th to the 26th of September 2019.

### Matching food and wine

Saucisson brioché.  
Bavette with shallots.  
Entrecote with green pepper.

### Serving temperature

16° to 18°C.

### Best enjoyed within

From 5 to 10 years.



### Notes de dégustation

Robe rouge pourpre intense. Au nez, ce vin issu de l'agriculture biologique est intense et fruités. Il s'exprime sur des notes de cerises, myrtilles (fruits noirs frais), et de délicates notes d'élevage. La bouche légèrement plus tannique laisse présager un joli potentiel de garde. Notes légèrement torrifiées d'élevage en finale.

### Histoire

La cuvée Crozes Hermitage 'Les Jalets' tire son nom du vieux français qui signifie 'galets'. Ces galets ronds ont été générés par les glaciers alpins et transportés jusqu'aux terrasses de Crozes Hermitage par les fleuves puissants, il y a 30 000 ans environ. Afin d'exprimer au mieux les qualités de ce terroir historique, le choix d'une viticulture Bio s'est imposé révélant ainsi le caractère exceptionnel de ces vignes.

### Géologie du sol

Le sol d'alluvions du Rhône et de galets est typique de l'appellation Crozes Hermitage. Ces sols sont profonds, très propices à un bon enracinement du vignoble et permettent ainsi l'élaboration de vins puissants et ronds.

### Encépagement

100% Syrah.

### Âge des vignes

25 ans.

### Rendements

40 hl/ha.



### Conditions météorologiques

La campagne automne hiver 2021-2022 présente un déficit pluviométrique important avec des températures dans les normales de saison. Le débourrement a été plutôt tardif puis le développement végétatif s'est accéléré considérablement. La floraison s'est déroulée du 15 au 31 mai, très rapidement, dans des conditions de températures élevées. Le stade fermeture de la grappe est atteint sur la plupart des parcelles au 30 juin. Ce qui positionne aujourd'hui le millésime parmi les 3 plus précoces de ces 20 dernières années. L'été a débuté avec un épisode orageux laissant un peu de répit à la vigne. Le vignoble est globalement sain. Entre le 1er juillet et le 13 août, des périodes de très fortes chaleurs se sont succédé, sans précipitation. À la mi-août, les pluies ont eu un effet bénéfique, permettant au vignoble de se ressourcer. Même si les pluies ont fait légèrement grossir les baies, on constate toutefois un poids moyen inférieur à la normale. Un millésime qui promet d'être riche, avec de la concentration et de belles couleurs.

### Température de service

16° à 18°C.

### Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés soigneusement et font l'objet d'une vinification soignée et traditionnelle. Égrappés, foulés, les raisins suivent ensuite une macération de 3 semaines avec une extraction délicate des tanins par remontage quotidien. Tout le process Bio a pour objectif d'exprimer au mieux la richesse du terroir et de la Syrah, emblème des Côtes-du-Rhône Nord.

### Élevage

50% en cuves tronconiques de chêne, 25% en barriques de bois français et 25% en cuves inox pendant 12 mois.

### Accords mets et vins

Saucisson brioché.  
Bavette à l'échalote.  
Entrecôte au poivre vert.

### Durée de conservation

De 5 à 10 ans.