



Cuvée Louis Belle, 2017

Domaine Belle
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CROZES-HERMITAGE

Les meilleures parcelles de syrah plantées par Louis Belle, c'est la cuvée emblématique du domaine.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	36 hl/ha
SUPERFICIE	7,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur les coteaux de Larnage et de Crozes-Hermitage. Il bénéficie d'un microclimat privilégié qui assure aux raisins une maturité et une qualité exceptionnelles
EXPOSITION	Sud, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire avec présence d'argile blanche appelée aussi Kaolin
VINIFICATION	Traditionnelle en cuves inox thermo régulées. Égrappage partiel. Remontages et pigeages quotidiens. Macération finale à chaud. Cuvaision de 4 semaines avec levures indigènes.
ÉLEVAGE	18 mois en fûts de chêne dont 15% de fûts neufs, le reste à part égale entre des fûts de 1 an, 2 ans et 3 ans.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge cerise intense et profonde aux reflets rubis. Au nez, des arômes riches et intenses sur des notes florales de rose et de pivoine. À l'aération, des arômes de poivre, de fumé et de pierre à fusil s'expriment de manière complexe. La bouche est ample, profonde et structurée marquée par des fruits noirs. Les tanins sont soyeux et enrobés et laissent présager un bel avenir. Dans l'ensemble, le vin est long, élégant, attendri par une sucrosité et une fraîcheur propre à son terroir.
CONSOMMATION	Parfait pour un magret de canard sauce aux mûres, un couscous végétarien ou des flageolets aux champignons et au citron. Servir à 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
917484

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
39.00 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
92/100



VINOUS 91/100



BLOGUE LES
MÉCHANTS RAISINS
: 3 1/2 ÉTOILES

« "UN DES MEILLEURS PRODUCTEURS SUR CROZES, UNE APPELLATION SITUÉE DANS LE NORD DES CÔTES-DU-RHÔNE. UN 100% SYRAH QUI SE DÉVOILE DOUCEMENT, MAIS AVEC UNE ASSURANCE CERTAINE. UN STYLE CLASSIQUE AVEC UNE MATIÈRE RICHE, MAIS CONCISE. DES TANINS ÉLÉGANTS ET UNE LONGUE FINALE SAVOUREUSE. BEAU POTENTIEL DE GARDE." LE JOURNAL DE QUÉBEC, PATRICK DÉSY, LE 31 JUILLET »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

À la reprise de la propriété par Louis Belle (le grand-père de Philippe), un changement profond va intervenir. En effet Louis Belle aimait travailler ses vignes mais n'aimait pas vinifier le vin. Cependant, en grand vigneron, il va continuer d'acquérir quelques belles parcelles sur la commune de Larnage et Tain l'Hermitage. Par la suite, son fils Albert Belle, passionné par la vigne et le vin, recommence à faire son vin pour sa consommation personnelle et pour ses amis. Il faudra attendre 1990 pour voir le retour du vin au premier plan et la création du domaine Belle, sous la pression du petit fils de Louis, Philippe. En 2003, Albert prend sa retraite et Philippe continue seul, passionné par son métier, à défendre ses terroirs, et à faire connaître les vins de Larnage dans le monde. Le domaine a toujours été une propriété familiale transmise de génération en génération avec la mise en valeur de ce terroir particulier de Larnage composé d'argiles blanches souvent appelé « Les Terres Blanches ». Philippe Belle considère son travail d'abord comme une passion qui le pousse à découvrir toutes les subtilités de chaque millésime. Pour lui, les grands vins sont le produit d'un terroir, d'un cépage et du travail d'un homme passionné. Il entend faire son vin comme il l'aime : puissant mais toujours avec beaucoup d'élégance et de fruit. Le domaine est maintenant certifié agriculture biologique.