DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

CROZES-HERMITAGE 'LA MULE BLANCHE' 2018

HISTOIRE

Le vignoble de Crozes Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales de la vallée du Rhône. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône. Ce vin est issu de nos parcelles sur le lieu-dit 'Conflans', l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Le nom de la cuvée provient des animaux de trait qui travaillaient sur ces parcelles. Ces vieilles vignes, plantées à forte densité, nécessitaient alors le travail d'une mule, plus fine, plus agile et plus résistante que le cheval traditionnel. Ces mules ont façonné ces vignes et ont laissé leur empreinte à travers ce vin élancé et racé.







GÉOLOGIE DU SOL

Ce domaine de 7ha est situé sur les basses terrasses de galets roulés d'origine alluvionnaire. Le sol est principalement de composition argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 50% Marsanne et 50% Roussanne - 40 à 60 ans.

POTENTIEL DE GARDE

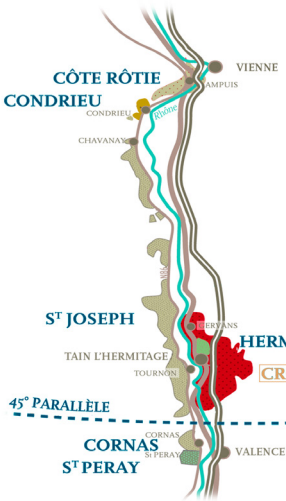
- De 2 à 6 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange manuelle en petites caisses. Pressurage en grappes entières. Après débourbage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 15% de bois neuf. Elevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'automne 2017 a été exceptionnellement sec. L'hiver, moyennement arrosé, ne permet pas de compenser entièrement le déficit hydrique. La sortie d'hiver est très fraîche, les températures ne retrouvent les normales que début avril. Le débourrement est alors plus tardif. L'ensemble du printemps est régulièrement arrosé. Les alternances de chaud et de pluies entrainent une poussée très rapide de la vigne, mais le mildiou est également favorisé. La phénologie progresse vite et la saison devient précoce. Début juillet, les températures deviennent caniculaires. L'état sanitaire du vignoble est excellent, les baies sont juteuses et bien gonflées. Les quelques pluies d'août permettent de débloquer la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale sous une chaleur pesante.





NOTES DE DÉGUSTATION

JEB DUNNUCK – 93 POINTS

Des notes bourguignonnes d'agrumes écrasés, de fleurs blanches, de minéralité saline, d'essences d'orange et de chèvrefeuille émergent du Crozes-Hermitage Mule Blanche 2018. Il est frais, moyennement ample à corpulent, concentré et élégant en bouche. Donnez-lui un an ou deux.

BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.