

SAINT-JOSEPH

TOLONDIÈRE

Domaine Louis Chomel, 2017



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Samuel Chomel, vigneron du domaine familial Louis Chomel, n'en finit plus de magnifier Saint-Joseph qui fait partie à n'en pas douter de mes appellations préférées. Après le succès de « La Dame de Cœur », je suis très fier de vous proposer cette nouvelle cuvée La Tolondière qui m'a envoûté par son aromatique de fruits noirs et ses notes plus fumées. Les vents typiques de la région apportent une fraîcheur épicée très élégante en finale.

TERROIR

Le domaine a donné le nom du lieu-dit sur lequel se trouve la propriété à Saint-Joseph. Les vignes se situent en coteaux, exposées plein sud, et garantissent un ensoleillement parfait. Les courants d'air venant du fleuve se propagent dans la vallée et chassent l'humidité, préservant la vigne d'apparition de maladies telles que le mildiou.

CÉPAGES

La cuvée Tolondière est issue du cépage emblématique de la Vallée du Rhône : la syrah, qui est d'ailleurs le seul cépage rouge autorisé à Saint-Joseph. Elle produit des vins caractérisés par des arômes d'épices et de poivre, souvent accompagnés d'une pointe de violette. Les tanins apportent

de la complexité en bouche, pour un résultat final qui équilibre la puissance et la délicatesse.

100%

syrah

MILLÉSIME

La météo a décidé de préserver les vigneron rhodaniens en 2017. Malgré un printemps frisquet, les raisins ont développé pleinement leurs arômes grâce à un été chaud et sec. Le gel printanier a malheureusement limité la production, ce millésime va donc se faire rare petit à petit !

UN VIN, UN DOMAINE



Le domaine Louis Chomel est une affaire de famille et date du début du siècle dernier. En 2014 Samuel, qui représente la quatrième génération de la famille Chomel, décide de faire partie de l'aventure. Avec son père, Laurent, et son oncle, Xavier, ils continuent de perpétuer l'héritage familial en proposant chaque année des cuvées qui font parler d'elles.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir 1 à 2 heures
avant de servir



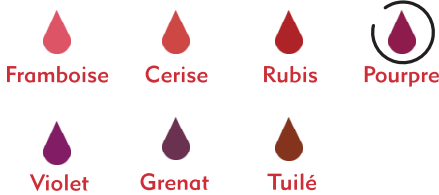
GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2025

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, fruits noirs, épices, empyreumatique, animal

ARÔMES :



DÉGUSTÉ
— APPROUVÉ —

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Velouté aux cèpes
- Cuisses de canard au barbecue et figues rôties
- Grataron d'Arêches
- Crêpes au chocolat et coulis de myrtille

