

DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

L'énergique Emmanuel Darnaud s'est taillé une solide réputation, depuis bientôt 15 ans, avec une production de vins de Crozes-Hermitage mûrs, sur le fruit. Ses syrahs se répartissent sur des alluvions à galets sur Mercuroi, Pont-de-l'Isère et La Roche-de-Glun. Depuis 2011, un défi s'offre à lui : poursuivre l'œuvre de son beau-père et mentor Bernard Faury, auquel il a racheté les vieilles vignes de Saint-Joseph, sur le lieu-dit escarpé La Dardouille ("Où le soleil tape"). Des coteaux abrupts qui prolongent Les Oliviers. "Je remets les coteaux en culture, un labeur de longue haleine, j'observe et m'inspire des voisins exemplaires, les frères Gonon, Jean-Louis Chave." Il ajoute : "Ces vieilles vignes (40 à 70 ans), c'est de l'or, elles me font vite évoluer. Bernard faisait de la vendange entière, moi j'égrappe mais pour aller chercher en profondeur la délicatesse du terroir, la vendange entière m'intéresse". À suivre avec intérêt.

Les vins : Les Vins : en 2014, la cuvée Mise en Bouche se montre juteuse et poivrée. La bouche est fidèle au millésime 2014, assise sur une trame équilibrée et de demi-puissance. Cela manque un peu d'allonge. Les Trois Chênes est plus cossu et plus serré par une sève de tanin qui lui donne de la profondeur. Le saint-joseph est délicieux avec un fruit épanoui et ouvert. La bouche se montre enveloppée avec des tanins soyeux. Au Fil du Temps 2013 est bâti pour la garde. Il se montre sérieux avec une matière de qualité et des tanins aboutis.

Coup(s) de ♥ de l'année

➤ Crozes-Hermitage Au Fil du Temps 2013 26 € 16,5

Si le boisé nous semble encore un peu luxueux, le niveau de maturité du raisin et la mâche que possède cette cuvée nous semblent sérieux. La bouche est dense et concentrée, en finesse, une belle sève de tanins donne de l'allonge au vin.

➤ Saint-Joseph 2014 25 € 15,5

Il s'exprime sur un fruit avenant, juteux comme un coulis. Une belle fraîcheur lui donne une gourmandise supplémentaire. La bouche est dans le même esprit avec une trame sapide et équilibrée.

➤ Crozes-Hermitage Les Trois Chênes 2014 19 € 15

➤ Crozes-Hermitage Mise en bouche 2014 16 € 14

Rouge : 16,25 hectare(s).

Syrah 100 %

Blanc : 0,45 hectare(s).

Marsanne 100 %

Production moyenne : 75 000 bt/an