

# Domaine Emmanuel Darnaud

Emmanuel Darnaud



Rien ne prédestinait Emmanuel à être vigneron. Issu d'une famille d'arboriculteurs avec comme principale espèce l'abricotier, il connaît bien la difficulté de ce métier, de ce rapport entre l'homme et la terre. Après avoir fait ses classes chez Bernard Faurie, propriétaire en Hermitage et St Joseph, dont il est devenu le gendre, en 2001, parallèlement, à l'exploitation de son père, il décide de se lancer en créant sa propre exploitation vitivinicole, grâce à un premier fermage, sur une vieille vigne de 1ha 30. Passionné, il continua année après année à essayer d'agrandir son domaine. Planté de syrah pour les rouges et de roussanne et de marsanne pour le blanc, la surface de l'exploitation couvre aujourd'hui 5 hectares. Respectueux de ce terroir constitué d'alluvion et de galets roulés, la culture y menée de manière traditionnelle avec un travail au sol, et les vendanges manuelles. C'est au printemps 2003, lors de son premier salon professionnel, qu'il dévoile son premier millésime "de sa cuvée " les Trois chènes 2001". Le succès est immédiat, les restaurateurs, cavistes et sommeliers inscrivent sur leurs tablettes ou à leurs cartes ce nouveau domaine. Vendange après vendange, il réussit à s'imposer désormais comme l'une des figures emblématiques de l'appellation, en respectant la tradition. Il cherche à imprimer sa marque de fabrique sur les rouges : un savant dosage respectant l'équilibre entre fruité et élevage afin que ses vins ne soient pas dominés par la barrique. Encouragé par son succès, Emmanuel Darnaud cherche à améliorer ses installations, ainsi, après avoir équipé sa cave avec un pressoir pneumatique et la climatisation, il s'est offert une salle de stockage.

## Vinification

**Rouge** : Vendange manuelle, égrappage, fermentation en cuves béton ouvertes. Cuvaion 25 jours, foulage aux pieds, pigeages, remontages. Vieillessement en barriques 12 à 15 mois.

**Rouge Les Trois Chènes** : Sélection parcellaire, 20 % fûts neufs

**Blanc** cépage marsanne et roussanne, cuvée anecdotique de 700 bouteilles

PRODUCTION : 20 000 bouteilles

CRÉATION : 2001

SURFACE : 5 hectares

GÉOLOGIE : Alluvions glaciaires, galets roulés

RENDEMENT : 40 hl/ha

CÉPAGE : syrah, roussanne, marsanne

ÂGE : + de 20 ans

CUVERIE : béton

VENTE : cavistes, restaurateurs, export (30

**Domaine Emmanuel Darnaud**

21, rue du stade

26600 La Roche de Glun

Tél / Fax : 04 75 84 81 64

# Crozes Hermitage



## Notre Sélection

### Rouge Crozes-Hermitage Mise en Bouche 2010

**Œil** : grenat intense à reflets violets

**Nez** : fruit Rouge, concentré, notes légères giboyeuses

**Bouche** : suave, dense, racée, séveuse et équilibrée avec une structure tannique soutenue

**Conclusion** : un grand vin très soigné et frais, à conserver de 5 à 10 ans

★★★★

*Une vin de style*

### Rouge Crozes-Hermitage les Trois Chènes 2010

**Œil** : rubis profond intense

**Nez** : note de fruits Rouges à noyaux, chocolaté et suave

**Bouche** : belle amplitude, de la rondeur, d'une matière racée qui doit digérer son élevage

**Conclusion** : un vin dense et fumé qui soutiendra allègrement un gibier

★★★★

*Une jolie réussite*

### Blanc Saint-Joseph 2010

**Œil** : jaune paille soutenu, larmes grasses

**Nez** : beurré, fumé, citronné

**Bouche** : ample, grasse et ronde, avec une belle amertume en finale

**Conclusion** : un joli vin sur le fruit mûr qui affiche une grande complexité.

★★★★

*Une jolie réussite*

