



Notre Sélection

**Rouge Mise en Bouche
2011**

Ceil : couleur sombre, grenat violacé foncé

Nez : viril, animal, fruits rouges, framboise, un peu torréfié

Bouche : souple à la belle matière ample et fondue, concentrée, puissante et épicée, finale sur le graphite

Conclusion : un vin de garde, puissant, sauvage, pour amateurs de sensations fortes

★★★★

Une jolie réussite

**Rouge Les Trois Chênes
2011**

Ceil : rouge profond violacé

Nez : opulent, sur les fruits macérés

Bouche : tonique, généreuse, des tanins serrés et sucrés

Conclusion : un vin en devenir au joli potentiel

★★★★

Un vin de qualité à suivre...

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 1 ha 30. Passionné, il continua année après année à essayer d'agrandir son domaine. Complanté 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 chênes 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. Cuvaïson 25 jours, foulage aux pieds, pigeages, remontages. Vieillesse en barriques 12 à 15 mois.

Rouge Les Trois Chênes : 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

AGE : + 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

