Depuis 2010 le domaine s'est enrichi d'une autre appellation «Saint-Joseph» sur une surface de 1.70 hectare (dont 0.20 hectare en Saint Joseph blanc). Exposé sud-est sur la commune de Tournon-sur-Rhône, ce terroir est situé sur le lieu-dit «la Dardouille» signifiant «le soleil qui darde = le soleil qui tape». Concentrés, mûrs, mais sans pesanteur, ses vins sont généreux et immédiats.

Plutôt partisan de l'égrappage, Emmanuel Darnaud vinifie ses baies de Syrah uniquement avec l'aide des levures naturellement présentes sur le raisin. En résultent des cuvées «Haute Couture» où se conjuguent élégance, profondeur et très beau potentiel de garde. Un excellent domaine à découvrir et surtout à suivre les prochaines années !

L'énergique Emmanuel Darnaud s'est taillé une solide réputation depuis bientôt plus de 15 ans, il démontre que l'on peut avoir des vins charnus et concentrés sans être lourds et pâteux. Comme sa cuvée des 3 chênes 2012 (Croze-Hermitage) qui est recommandée pour être partagée entre amis autour de quelques girolles poêlées accompagnant des oiseaux sans tête. Pour cette cuvée, c'est une bouche riche et puissante enrobée par un élevage souple et brillant, à la fois un vin complexe et un vin de plaisir essentiellement composé de vieilles vignes et le fruit d'un travail d'un autodidacte passionné.

Des plaisirs simples, mais efficaces... Ce Crozes-Hermitage se mariera aussi très bien avec des viandes rouges grillées, une entrecôte ou avec une côte de bœuf bien persillée. Un bon coup de fourchette et un verre bien levé pour des bons moments en famille et entre amis, pour un simple déjeuné où pour un succulent dîné de fêtes.

Au domaine Darnaud, tous les vins élaborés ont un dénominateur commun celui de l'expression séduisante d'un fruit délicat et profond. Des émotions en perspective ...

Crozes-Hermitage rouge «Mise en bouche» 2015

Cette cuvée dite de soif reste cependant structurée. Issu des vignes les plus jeunes du domaine. Cette cuvée est volontairement portée sur le fruit pour en faire un vin de plaisir. Robe limpide et brillante aux reflets bleutés. Nez très ouvert sur le fruit (cassis frais), on retrouve aussi le clou de girofle et une pointe de violette. La bouche est ronde et juteuse. Les tanins fins et le fruité intenses de ce vin rendent la bouche dynamique, fraîche et d'une grande gourmandise. Une bouteille à ouvrir sans attendre !

Crozes-Hermitage rouge «Les trois chênes» 2014

Cette cuvée est le fruit d'un travail mûri et réfléchi, tant au niveau du travail à la vigne qu'au niveau de l'élevage. Issu de vignes plantées sur alluvions glaciaires, ce vin est joliment fruité, mais également relevé par une grande minéralisée. Son élevage de 18 mois dans des fûts de chêne de différents volumes lui confère toute sa structure et son équilibre. Ce vin encore jeune est toujours un peu enrobé par le bois et ne mérite qu'à vieillir. Le temps assouplira les tanins et apportera la finesse à ce flacon.

Crozes-Hermitage rouge «Au fil du temps» 2013

Cette cuvée issue de vignes de syrah de plus de 35 ans est bâtie pour la garde. Jolie robe noire, dense aux légers reflets violine. Le nez est intense et complexe allant du cassis à la noisette sans oublier des notes boisées encore bien persistantes. En bouche, l'attaque ronde et juteuse nous emmène sur des tanins bien présents, amples et généreux. La finale s'annonce dans la même veine par sa profondeur et sa gourmandise. Une cuvée qui promet le meilleur pour son vieillissement futur.

4 Saint-Joseph rouge 2014

Également un 100% syrah, ce vin est d'une grande finesse. Issu de vignes allant jusqu'à 80 ans et plantées sur un terrain granitique, c'est son terroir qui lui procure toute sa puissance et son caractère. Rouge pourpre aux reflets violacés, son nez est franc et généreux et nous emmène sur des notes poivrées et replissées. Des notes de cassis viennent complexifier cet ensemble olfactif harmonieux. En bouche, c'est à la fois un vin structuré, mais également délicatement fruité. Un vin de garde à n'en pas douter.

Domaine Darnaud Emmanuel
26600 La Roche de Glun - Tel : 04.75.84.81.64
domaine@edarnaud.com - www.domainedarnaud.com