



### Notes de dégustation

#### Matthew Jukes – 17,5/20 points

Poivré et minéral avec des notes de fer et d'ardoise aux côtés des fruits bleus et noirs. Ample, avec des tannins fins et une acidité fraîche. Excellente énergie et fraîcheur. 100% syrah. Issu de raisins de culture biologique.

### Histoire

Sous l'impulsion de la certification Agriculture Biologique des Domaines Paul Jaboulet Aîné, une nouvelle cuvée voit naturellement le jour en 2019. Un Crozes-Hermitage biologique qui prend naissance sur la rive gauche du Rhône au cœur de notre noble vallée drômoise tout en perpétuant notre savoir-faire, à savoir une viticulture bienveillante envers la terre et la biodiversité. Issue d'un assemblage des raisins de nos jeunes vignes de Thalabert mais aussi de récolte de nos vignerons partenaires certifiés, cette cuvée clame sa propre identité.

Fruitée, charnue avec une pointe d'épice et de caractère... sa personnalité lui vaut bien son nom. Notre 'Mule Noire' qui foule désormais les galets roulets de ce beau terroir ne pouvait pas mieux illustrer l'histoire de ce vin.

### Géologie du sol

Le sol d'alluvions du Rhône et de galets est typique de l'appellation Crozes Hermitage. Ces sols sont profonds, très propices à un bon enracinement du vignoble et permettent ainsi l'élaboration de vins puissants et ronds.

### Encépagement

100% Syrah.

### Âge des vignes

25 ans.

### Rendements

40 hl/ha.



### Conditions météorologiques

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

### Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés soigneusement et font l'objet d'une vinification soignée et traditionnelle. Égrappés, foulés, les raisins suivent ensuite une macération de 3 semaines avec une extraction délicate des tanins par remontage quotidien.

### Élevage

50% en cuves tronconiques de chêne, 25% en barriques de bois français et 25% en cuves inox pendant 12 mois.

### Date de récolte

Du 16 au 26 septembre 2019

### Accords mets et vins

Saucisson brioché.  
Bavette à l'échalote.  
Entrecôte au poivre vert.

### Température de service

16° à 18°C.

### Durée de conservation

De 5 à 10 ans.