

[http://www.fou-rgeot-de-vin.com/en-petites-lampées-syrah-de-crozes-et-flacons-de-sacres-moines.html?utm\\_source=ob\\_email&utm\\_medium=ob\\_notification&utm\\_campaign=ob\\_pushmail](http://www.fou-rgeot-de-vin.com/en-petites-lampées-syrah-de-crozes-et-flacons-de-sacres-moines.html?utm_source=ob_email&utm_medium=ob_notification&utm_campaign=ob_pushmail)

26 Février 2024

Publié par Alain Fourgeot

## [En petites lampées, syrah de Crozes et flacons de sacrés moines ...](#)



**BOURGES.** Quel rapport entre les trois vins d'aujourd'hui ? Dieu ! Pas moins ... Les petites lampées du jour débutent en effet en vallée du Rhône, dans le vignoble de Crozes-Hermitage, colline du chevalier Sterimberg, qui, de retour de croisade, s'y installa pour prier et vivre en ermite. Et nous lamperons ensuite du côté de Reuilly et de Quincy, avec deux vins vinifiés par de (faux) moines, pas franchement fous de Dieu mais totalement fous de vin... et pas ermites pour un rond !

Donc ce Crozes-Hermitage rouge 2022 (21 euros) provient du [Domaine Pichon Père et fils](#), domaine familial sis à Chavanay, au sud de Condrieu, trente hectares répartis sur plusieurs appellations (Condrieu, Cornas, Cote-Rôtie, Saint-Joseph, Hermitage...). Cette syrah provient d'une petite parcelle (un hectare et demi) plantée de vignes âgées d'une vingtaine d'années, sur des galets roulés mêlés à de l'argile rouge. Un élevage de dix mois en fûts de chêne d'un ou plusieurs vins permet de forger son caractère. Une robe rouge rubis foncé, un nez intense, chaud, épices, notes de brûlis, confiture de fruits rouges, thé noir... Bouche enveloppante, ronde, veloutée, un brin vanillé, longue finale suave... C'est bon. Gratin et boudin noir dans l'assiette !



- Je bois mes derniers berrycuriens ! Si vous suivez ce blog, vous y avez croisé, il y a quelques années, les vins des moines aujourd'hui en retraite méditative... Les BerryCuriens n'existent plus, leurs vignes ont été vendues, mais il reste quelques unes de leurs bouteilles dans des caves... Ouvert donc l'autre jour ce reully rouge 2017 issu du pinot noir. Étrangement, le vin est en ce moment un peu fermé au nez, un peu dur en bouche, mais parfaitement consommable. Du fruit, quelques épices, des tanins encore fermes, On y reviendra une autre fois, il en reste, en 2017 et même en 2015 ! Il ne reste presque plus, par contre, de cette Pierre de Quinciite 2015, blanc issu du sauvignon et ainsi baptisé en référence à une pierre rare qui tire sa couleur rose d'une substance aromatique libérée par une algue microscopique il y a des millions d'années... Neuf années de bouteille ont évidemment fait évolué ce sauvignon, toujours très lumineux, vers des notes plutôt exotiques, fruit de la passion, ananas mûrs, miel... tout en conservant une grande fraîcheur. Pas sûr qu'à l'aveugle on l'ait situé en Centre-Loire et encore moins à Quincy !

Les petites lampées reviennent bientôt.

