

Trois appellations différentes pour l'exploitation

LE CORNAS , LE ST PÉRAY ET LE CROZES-HERMITAGE

JACQUES LEMENICIER

Commençant comme employé agricole chez monsieur Alain Voge, viticulteur dans le village de Cornas, il apprend toutes les tâches du travail de la vigne et du vin .

En 1983, suite à un accident d'un exploitant proche de la famille, il prend en charge l'hectare de vigne que cette personne possédait (8000 m² de Cornas et 2000 de St-Péray), et en fonction des opportunités il prit en location 1,2 ha de jeunes plantations de Cornas, planta ensuite 1,8 ha de Cornas tout en travaillant chez monsieur Alain Voge .

En 1989 il part faire une formation à Beaune et obtient le Brevet Professionnel qui lui permet de s'installer en qualité de jeune agriculteur, tout en gardant de bonnes relations avec monsieur Voge qui l'aidera au départ.

D'années en années, l'exploitation grandit avec l'acquisition d'autres vignes de St-Péray et les terres en fermage de Cornas .

De la petite cave dans les ruelles de Cornas, il passe à une grande bâtisse avec beaucoup de terrain achetée en 2006 à un ancien maçon .

Après beaucoup de rénovations cela lui permettra de se moderniser dans la vinification et utiliser l'espace pour le bien-être de son exploitation .
En 2016 l'arrivée de son neveu dans l'exploitation permet un regard nouveau et de nouvelles orientations dans le travail de la vigne raisonné .

LE DOMAINE

* 3,8 ha de CORNAS :

- 2,5 hectare de vignes en coteaux sur les contreforts de Cornas à 350 mètres d'altitude qui ont entre 10 et 30 ans d'âge .
- 1,3 ha de vieilles vignes en coteaux en face du village

* 4, ha de ST PERAY :

- 2,9 ha de vignes de bas coteaux et jeunes vignes
- 1,8 ha de vieilles vignes et coteaux abrupte

- * **0,9 ha de Crozes-Hermitage** : unique parcelle d'une vigne de 30 ans à la Roche de Glun quartier les Saviaux.

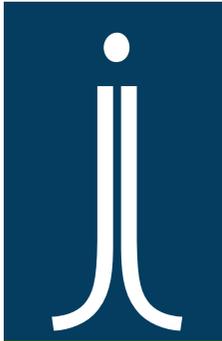


Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

j

Cornas
St-péray
Crozes
Hermitage



CORNAS

Cépage : 100% Syrah.

Oeil : Couleur soutenue à la robe pourpre sombre à reflets violette.

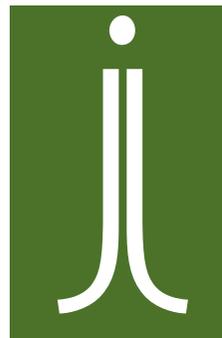
Nez : Encadré par un élevage encore présent, le nez doit s'évader pour libérer un fruit kirsché ainsi que des notes raffinées de nature fleuries, épicées et bouquetées, moka, bâton de réglisse et muscade, violette, cerise au jus et noyau.

Bouche : Beaucoup de générosité, la matière soyeuse, le grain minéral et les tanins fondus, tout en subissant le regain de dureté que communique la fraîcheur de l'acidité.

Vinification : Les Cornas, en fonction de l'âge des vignes, sont vinifiés de deux façons : les vieilles vignes sont d'abord éraflées à 100% puis mises en cuve avec pigeage matin et soir, quand aux plus jeunes vignes, situées sur les contreforts de Cornas et vendangées plus tardivement, les grappes sont mises entières pour subir le même pigeage. Leur vinification dure de 22 à 28 jours. Ces deux vins sont élevés parallèlement 12 mois en fûts de chêne et sont assemblés à la mise en bouteille.

Durée de Garde : Entre 10 et 20 ans. Jeune, les Cornas sont des vins massifs aux tannins serrés, on y retrouve déjà la typicité minérale du terroir. Vieux, ils expriment pleinement tout leur potentiel sur des arômes tertiaires.

Vin idéal sur un gibier à plumes, le pigeon..



SAINT-PÉRAY

AOC Saint-Péray, Cuvée Tradition

Cépages : 70% Marsanne, 30% Roussanne.

Oeil : Couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert.

Nez : Ouvert dès l'abord, le nez offre une expression intense et capiteuse où le fruit mur ou confit rivalise avec les notes fleuries fumées et épicées, jasmin, pêche mure et ananas confit, cardamome et musc.

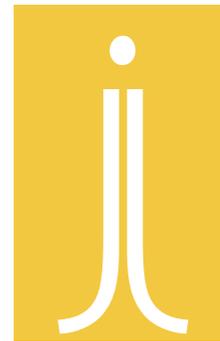
Bouche : Attaque souple, fine, aromatique, fruitée, une pointe d'acidité agréable. Un vin net et franc, doté d'une belle structure aromatique.

Vinification : Situées sur des bas coteaux argilo-calcaire, l'assemblage est réalisé à partir des vignes plus jeunes et les bas coteaux.

Vinifié et élevé en cuves avec remuage régulier de la lie. Collage d'un mois.

Durée de Garde : 3 à 5 ans.

La cuvée Tradition accompagnera à merveille vos coquillages, poissons grillés, terrines et verrines de la mer. Vin sec, il est également à conseiller sur un fromage de chèvre de notre région, Picodon, St-Félicien..



SAINT-PÉRAY

AOC Saint-Péray, Cuvée Élégance

Cépages : 50% Marsanne, 50% Roussanne.

Oeil : Robe jaune paille intense à reflets argentés, disque gras.

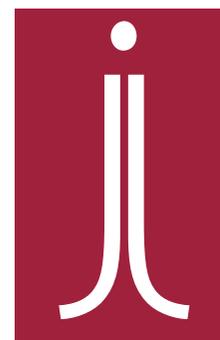
Nez : Nez élégant, expressif, floral, notes de fruits frais à chaires blanches.

Bouche : Attaque fruitée, saveurs de pêches, poires, abricot, bouche toastée, finale longue et enveloppante.

Vinification : Situées sur des coteaux granitiques les plus abruptes, l'assemblage est réalisé à partir des plus vieilles vignes. La vinification est effectuée à température contrôlée, selon une méthode bourguignonne. L'élevage se passe en barriques de chêne français, neuves (25%) ou de 1 à 3 ans, sur lies fines, pendant 12 mois avec bâtonnage régulier. Assemblage et mise en bouteille en Septembre de l'année suivante.

Durée de Garde : Très intéressante, à garder 6 à 8 ans ..

Appellation souvent mésestimée, les Saint-Péray accompagneront magnifiquement vos coquilles saint-jacques, dorades et poissons cuisinés, les fromages...



CROZES-HERMITAGE

Cépage : 100% Syrah.

Oeil : Couleur soutenue et limpide.

Nez : Expression compotée, bouquetée et chocolatée.

Bouche : Charnue, souple et douce en plus d'une présence tannique enrobée.

Vinification : Vignes situées à la Roche de Glun, quartier Savaiaux, sur des galets. Récoltés assez tardivement pour la parcelle, cela a permis de rentrer en

cave des raisins très murs avec un haut degré d'alcool, éraflés à 100 %, 2 soutirages à l'air journaliers pendant la fermentation. Elevage en barriques usagées à 80 % pendant 8 mois.

Durée de Garde : Pour la première année de cette récolte et n'ayant pas de repères, je pense que ce vin peut se développer pendant les 4 à 5 prochaines années.

