

La presse en parle ...

Guide Hachette des vins 2010



Crozes – Hermitage rouge «Clos les Cornirets» vieilles vignes 2007

Installés en 2002, Laurent et Céline Fayolle, frère et sœur, représentent la sixième génération sur cette ancienne propriété fondée en 1870. Le Clos les Cornirets est leur haut de gamme, issu de vignes de plus de soixante ans et élevé en barrique. **Ses atouts en ont fait un candidat au coup de cœur.** Le fût apporte un supplément de complexité, un boisé léger qui laisse s'exprimer la matière première : au nez, la mûre s'entremêle à la myrtille, à la violette et au poivre. La structure est puissante sans être massive. Ce vin harmonieux reflète le travail bien fait, sans précipitation. Déjà agréable à boire, il saura attendre au moins trois ans.

La cuvée « *Les Pontaix* » 2007 élevée en demi-muids est plus souple. Un vin fruité qui reçoit **une étoile.**

Bettane et Desseuve : *Le Grand Guide des vins de France 2010*



Ce domaine résulte de la scission en 2002 du domaine fondé par Jules Fayolle, le grand-père de Laurent et Céline. Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années, sont situées sur Crozes d'Hermitage et Hermitage. Grâce à des vinifications soignées, les blancs affichent une belle pureté, avec un caractère ciselé, et les rouges sont frais et élégants, avec des élevages bien intégrés. Les prix demandés sont très raisonnables.

Crozes – Hermitage «Clos les Cornirets» vieilles vignes 2007

Rouge 2010 à 2017 - 16/20

Un vin fruité et fin, aux tanins délicats, soyeux. Finale pure et tendue, bien fraîche.

Crozes – Hermitage «Les Pontaix» 2007

Blanc 2009 à 2015 ó 15.5/20

Pur et fin, délicats arômes de miel. La bouche est très gourmande, droite, bien fraîche. Très élégant.

Crozes – Hermitage «Les Pontaix» 2007

Rouge 2010 à 2017 ó 16/20

Discret mais délicat. Bouche concentrée, tanins fins, un vin au toucher de bouche caressant, à la finale fraîche, légèrement épicée. Belle finesse.

Crozes – Hermitage «Sens» 2007

Rouge 2009 à 2012 ó 15/20

Ouvert, fruité, notes épicées, pointe florale. Un vin souple et fruité, charmeur. A boire pour son fruit croquant !

Hermitage «Les Dionnières» 2007

Blanc 2010 à 2017 ó 16.5/20

Arômes floraux délicats, notes anisées. Subtil et raffiné. Bouche gourmande et fraîche, très élégante. Finale cristalline sans aucune lourdeur comme parfois dans le cru.

Hermitage «Les Dionnières» 2007

Rouge 2012 à 2022 ó 16.5/20

Un vin fin, élégant, au toucher de bouche caressant. Les tannins sont enrobés, la finale savoureuse.



La Revue du vin de France - *juin 2009*
Numéro spécial – Millésime 2008

Crozes – Hermitage Blanc 2008 « *SENS* »

Vins notés entre 15 et 13 sur 20

Avec 60% de marsanne et 40% de roussanne, il coule agréable en bouche sur des notes grillées et de légers tanins. Mention spéciale : *bouteille « top niveau » et pas chère.*

Gambero Rosso – *luglio 2009*

ITALIE

94/100 - Hermitage Blanc « *Les Dionnières* » 2007

à i migliori tre Hermitage Blanc assaggiati nel corso della Découvertes en Vallée du Rhône 2009. 100% marsanne da vecchie vigne, ha profandi di grande complessità che oscillano tra la pietra focaia e lo iodio, ingentiliti da un fresca pesca bianca. In bocca è poderoso, tannico, ma allo stesso tempo gentile, elegante e di un'armonia piuttosto impressionante per un vino ancora giovanissimo. La progressione è decisa, il finale disteso ed interminabile, Grande.

88/100 - Crozes – Hermitage Blanc « *Les Pontaix* » 07

Domaine, di fresca costituzione (2002), dispone di una dozzina di ettari di vecchie vigne distribuiti nei comuni di Gervans, Crozes Hermitage, Tain l'Hermitage e la roche de Glun per una produzione di circa 45 mila bottiglie. 100% marsanne Les Pontaix 2007 è un bianco dai profondi profumi di mela cotogna con sfumature floreali. Al palato è minerale, addirittura salato, tannico, succoso e con un nerbo sorprendente per un vino che dovrebbe essere « semplice ». Molto lungo il finale.

Andréas LARSSON – THE WINE GUIDE Third edition

AMERIQUE DU NORD

TASTED Summer 2009 – France Northern Rhone 2006 - I Liked " *Clos les Cornirets* " 2006

Quite closed yet, the structure is firm and youthful, dense tannins, fresh and balanced, dark fruity and spicy with a fair length.



Europas Weinmagazin Oktober 2009

ALLEMAGNE / SUISSE

France – Rhône Nord - 15/20 – Crozes – Hermitage rouge 2007 « *Les Pontaix* »

Fruchtig, ausgewogen, zuverlässig. 2009 bis 2012.



Le Guide des meilleurs vins à petit prix 2010

RHONE NORD - Crozes Hermitage « *Les Pontaix* » 2007

Vin rouge . Production 15 000 Bouteilles/an.

Le style est moderne, entier, avec un fruité extrait en pré-fermentaire (cassis) enrobé de notes de bois blancs dû à son élevage en demi-muids. La bouche est serrée, ferme, un peu sèche en finale.

RHONE NORD - Crozes – Hermitage « *Sens* » 2008

Vin blanc. Production 2 500 Bouteilles /an

Coulant, simple, de concentration légère, il se boira frais et jeune. 60% marsanne, 40% roussanne.

