



DOMAINE BELLE

REVUES DE PRESSE

2013



DOMAINE BELLE

510, rue de la Croix • 26600 Larnage
Tél. 04 75 08 24 58 • Fax : 04 75 07 10 58
domaine.belle@wanadoo.fr

Visite : Sur rendez-vous.

Ce domaine propose des crozes-hermitage très typés, avec la minéralité propre aux kaolins du secteur de Larnage, qui donnent beaucoup de relief à la bouche. En 2009, les blancs offrent une tension citronnée avec beaucoup de pureté, et les rouges des structures fermes et harmonieuses comme on pouvait l'attendre dans ce beau millésime. Les 2010 continuent sur cette belle lancée. Les grandes cuvées, bénéficiant d'élevages allongés, sont toujours commercialisées avec un millésime de décalage.

CROZES-HERMITAGE CUVÉE LOUIS BELLE 2010

Rouge | 2012 à 2020 | 19,50 € **16/20**

Allonge distinguée et élégante, bouche tendue au tanin serré, une profondeur gourmande et énergique.

CROZES-HERMITAGE LES PIERRELLES 2010

Rouge | 2012 à 2018 | 14,50 € **15/20**

Petite tension minérale, fruité charnu, droit et gourmand, interprétation minérale du terroir de Crozes, finale serrée.

CROZES-HERMITAGE ROCHE BLANCHE 2010

Blanc | 2012 à 2020 | 21,50 € **15,5/20**

Concentration et droiture, une fine minéralité envahit la bouche et épaissit le volume, nerveux et pur, allonge dynamique.

CROZES-HERMITAGE ROCHE PIERRE 2009

Rouge | 2012 à 2024 | 26,50 € **16,5/20**

Un long élevage dans un millésime de haute intensité explique cette cuvée puissante et concentrée, où la richesse de l'année est domptée avec élégance, la finale retrouvant de la fraîcheur sur une note de fruits noirs et de réglisse. Une harmonie rare pour l'appellation.

HERMITAGE 2010

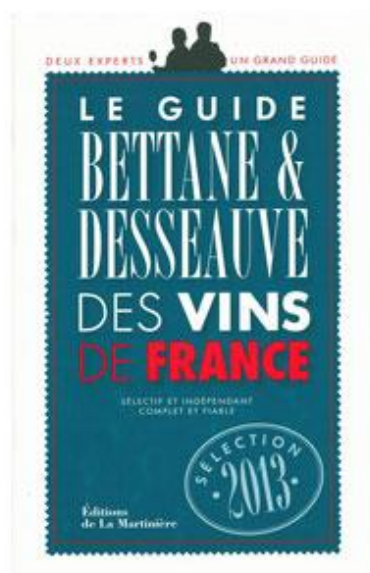
Blanc | 2012 à 2020 | 43 € **15,5/20**

Fruité blanc juteux, relayé par de fines notes de fleurs jaunes, l'épaisseur de bouche signe le terroir, un hermitage gourmand et accessible.

HERMITAGE 2009

Rouge | 2012 à 2024 | 45 € **16/20**

Fermeté tannique et dominante de fruits confits et épicés, une allonge droite et serrée conclue par une finale surmûre qui arrondit les angles.





DOMAINE BELLE	2011	CROZES-HERMITAGE CUVÉE LOUIS BELLE	(not yet released)	RED	(80-92)
DOMAINE BELLE	2010	CROZES-HERMITAGE CUVÉE LOUIS BELLE	(\$35.00-40.00)	RED	92
DOMAINE BELLE	2011	CROZES-HERMITAGE LES PIERRELLES	(not yet released)	RED	(88-90)
DOMAINE BELLE	2010	CROZES-HERMITAGE LES PIERRELLES	(\$32.00-35.00)	RED	91
DOMAINE BELLE	2011	CROZES-HERMITAGE ROCHE-PIERRE	(not yet released)	RED	(89-91+)
DOMAINE BELLE	2010	CROZES-HERMITAGE ROCHE-PIERRE	(\$35.00-40.00)	RED	93+
DOMAINE BELLE	2011	HERMITAGE	(not yet released)	RED	(90-92)
DOMAINE BELLE	2010	HERMITAGE	(\$100.00)	RED	90+?

This has long been one of my favorite estates since I first tasted their wines with importer Robert Kacher nearly thirty years ago. While there are only tiny quantities of the Hermitage, it is consistently a fine offering from this family-owned domaine. The inky/purple-colored 2011 Hermitage offers up notes of pen ink, licorice, black currants, forest floor and spicy wood in the background. Medium to full-bodied and front end-loaded, it is ideal for drinking during its first 10-12 years of life. More difficult to evaluate, the highly extracted, opaque purple-colored 2010 Hermitage reveals notes of graphite, smoke, roasted meats and *houquai garni* along with astringent tannins and a bitter character that are cause for concern. A big, bold, muscular, atypical style of Hermitage for Belle, it needs to be forgotten for 7-10 years and drunk over the following two decades.

Belle has always done a terrific job with Crozes-Hermitage, of which there can be as many as three cuvées. The 2009s were all beautiful efforts that should provide immense pleasure over the next decade while waiting for the 2010s to hit their stride. All the 2011 Crozes exhibit lots of cassis fruit, medium to full body and impressive levels of glycerin. The 2011 Crozes-Hermitage Les Pierrelles is the fruitiest, most opulent and forward. The 2011 Crozes-Hermitage Cuvée Louis Belle is dominated by crushed rock, cassis, licorice and graphite. This full-

bodied, impressively rich offering should drink nicely for a decade. More mineral-dominated and tannic with notes of lead pencil shavings, pen ink, cassis, tapenade and flowers is the 2011 Crozes-Hermitage Roche-Pierre.

The 2010s follow the same stylistic tendencies of the 2011s as well as the 2009s. The inky/purple-colored 2010 Crozes-Hermitage Les Pierrelles is exuberantly fruity, offering plenty of sweet cassis, licorice, black currant and floral notes. Full-bodied and supple, particularly for a 2010, it is ideal for drinking over the next decade. The 2010 Crozes-Hermitage Cuvée Louis Belle exhibits a dense purple color as well as a full-bodied mouthfeel and lots of blueberry, blackberry, spring flower, incense and camphor characteristics. Full-bodied and already strutting its stuff, it is accessible now, but probably will not hit its peak for another 2-3 years. It should evolve for 10-15 years. The most backward, mineral-laced and structured of this trio is the 2010 Crozes-Hermitage Roche-Pierre. With lots of wet rock, a steely constitution, and much of the fruit held in reserve, this offering comes from an interesting *terroir* composed of almost pure rocks. It exhibits strained black fruits, full body, impressive concentration and a lot of tannin as well as structure. Forget it for 2-3 years and drink it over the following 12-15+ years. Importer: Robert Kacher Selections, New York, NY; tel. (212) 239-1275

■ Domaine Belle

CROZES-HERMITAGE

Ce domaine possède des vignes en Crozes-Hermitage très bien situées sur les coteaux de Larnage, d'où est issue la cuvée Louis Belle, et dans la plaine alluviale pour la cuvée Les Pierrelles. Ainsi qu'une parcelle de superficie plus modeste en Hermitage.

Les vins : l'hermitage blanc combine une belle densité de fruit et de la fraîcheur dans les arômes, le tout enrobé par un élevage qui doit encore se fondre. Les rouges s'expriment avec une petite austérité, le crozes Roche Pierre possède du fond, mais aussi des tanins encore stricts. Il faudra l'attendre. Les Pierrelles, avec son côté juteux et immédiat, est très séduisant.

<input type="checkbox"/>	Crozes-Hermitage Roches Blanches 2010	21,50 €	14
<input type="checkbox"/>	Hermitage 2010	43 €	15,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Crozes-Hermitage Les Pierrelles 2010	14,50 €	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Crozes-Hermitage Louis Belle 2010	19,50 €	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Crozes-Hermitage Roche Pierre 2009	26 €	15
<input checked="" type="checkbox"/>	Hermitage 2009	45 €	16

Rouge : 21,5 hectares.

Syrah 100 %

Blanc : 2,5 hectares.

Roussanne 30 %, Marsanne 70 %

Production moyenne : 100 000 bt/an

Domaine Belle, 510, rue de la Croix, 26600
Larnage

Tél. : 04 75 08 24 58 Fax : 04 75 07 10 58

E-mail : domaine.belle@wanadoo.fr

Vente : au domaine

Sur rendez-vous.

Propriétaire : Philippe Belle

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

DOM. BELLE Les Pierrelles 2009 ★

■ 52 000 ■ 11 à 15 €

L'élevage en fût de un à cinq vins pendant douze mois a permis d'obtenir un vin d'une belle puissance aromatique, belle alliance de fruits rouges et d'épices, bien équilibré entre rondeur, tanins et vivacité. Un crozes harmonieux et gourmand que l'on peut apprécier dès à présent ou attendre trois à quatre ans.

● Dom. Belle, 510, rue de la Croix, 26600 Larnage,
tél. 04.75.08.24.58, fax 04.75.07.10.58,
domaine.belle@wanadoo.fr ☑ ☒ ☓ r.-v.

Domaine Belle

Philippe Belle



Vignerons depuis quatre générations, les Belle sont installés à Larnage, à quelques kilomètres de la colline d'Hermitage dont ils travaillent aussi le cru. L'histoire qui relie la famille Belle à la viticulture est longue de plus de 3 générations. Elle démarre avec Louis Belle, l'arrière-grand-père qui produisait son vin et le vendait bien. Dans les années 30, le grand-père optera pour une voie plus aisée ralliant la coopérative. Albert le père de l'actuel propriétaire suivra le même parcours jusqu'en 1987, et l'arrivée de son fils. A la fin de ses études à Beaune, Philippe décide tout en travaillant avec son père d'écrire sa propre histoire en achetant un domaine à côté des terres familiales. En 1990, le domaine qui abrite aussi dix hectares d'abris-cotiers est réuni, et depuis 1996 l'ensemble de la production est vinifiée et embouteillée au domaine. Le domaine qui s'est développé en 2001 en acquérant de nouvelles vignes sur Saint-Joseph propose trois cuvées en Crozes-Hermitage rouge : Les Pierrelles, une cuvée élaborée à partir de vignes de 30 ans sur un terroir de galets du Rhône et la Cuvée Louis Belle, dédiée au grand-père. Cette dernière est issue de vignes de plus de 60 ans ou centenaires situées sur le coteau argilo-calcaire de Larnage. Fleuron de la production, la cuvée Louis Belle est appréciée pour sa densité et sa complexité qui demande de la patience. Une nouvelle cuvée appelée Roche Pierre issue de très vieilles vignes sur un terroir granitique ou l'élégance et la finesse s'associent à la puissance. Assemblage de terroirs argilo calcaires, le Crozes-Hermitage blanc Les Terres Blanches est composé de 70% de marsanne, et de 30% de roussanne qui apporte la vivacité recherchée. La fermentation malolactique est systématiquement recherchée, pour arrondir le vin. Le domaine produit aussi un Hermitage qui respecte autant la terre qui le voit mûrir que l'amateur qui le déguste.



Vinification

Blanc Crozes Hermitage Les Terres Blanches : fermentation à 60 % en fût (50% neuf), le reste en cuve inox, élevage sur lies fines pendant 12 mois.

Blanc Hermitage : fermentation et élevage en fût (75 % neufs) durant 18 mois

Rouge Crozes Hermitage Les Pierrelles : égrappage, macération à froid, cuison 3 semaines, élevage en barriques (10% fûts neufs) 12 mois

Rouge Crozes Hermitage Louis Belle : égrappage à 50 %, forte maturité, légère macération à froid, pigeage, cuison 4 semaines, élevage 100 % en barriques (dont 35 % fûts neufs) durant 15 mois

Rouge Crozes Hermitage Roche Pierre : pas d'égrappage, macération à froid, pigeage, cuison de 5 semaines, élevage 18 mois en fûts avec 50 % de fûts neufs et 50 % de fûts d'un an.

Rouge Hermitage : égrappage 20 %, macération à froid, cuison 5 semaines, pigeage, élevage 24 mois en barriques, dont 70 % fûts neufs et 30 % de fûts d'1 an

PRODUCTION : 100 000 bouteilles
CRÉATION : 1990
SURFACE : 25 hectares
GÉOLOGIE : Argilo-calcaire, et granitique galets d'alluvions
RENDEMENT : 25 à 40 hl/ha

CÉPAGE : syrah, marsanne, roussanne
AGE : 30 à 50 ans
CUVERIE : Inox et béton
VENTE : cavistes (5%), restaurateurs (15%), export (70%),

Domaine Belle
 Quartier les Marsuriaux - 26 600 Larnage
 Tél. : 04 75 08 24 58 Fax : 04 75 07 10 58
 domaine.belle@wanadoo.fr

Hermitage

Crozes-Hermitage



Notre Sélection

Blanc Crozes-Hermitage Roches Blanches 2010

Ceil : paille à reflets verts dorés

Nez : brioche, beurre, fleurs blanches, net

Bouche : pleine, ronde, soyeuse, finale épicée sur le poivre blanc

Conclusion : de la rondeur, du gras et une touche soyeuse, pour ce blanc qui accompagnera allègrement des viandes blanches

★★★★

Un vin de style

Rouge Crozes-Hermitage les Pierrelles 2010

Ceil : rubis moyen, disque violine

Nez : finement décoré, sur le yaourt à la fraise

Bouche : souple, fruitée, finale poivrée

Conclusion : un joli vin de solif à partager entre amis

★★★★

Un vin de qualité à suivre...

Rouge Crozes-Hermitage Louis Belle 2009

Ceil : grenat intense sombre

Nez : expressif, minéral, épicé, mure, cassis,

Bouche : soyeuse, élégante, gourmande, sur le fruit avec un retour sur le boisé

Conclusion : un vin doté d'une belle matière et d'une belle structure qui va se fondre, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin solide

★★★★

Une jolie réussite



CONCOURS DES VINS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2013



LES 22 ET 23 MARS, À L'ESPACE CHARENTON PARIS 12ÈME, LE
JURY D'EXPERTS DU 24ÈME CONCOURS DES VINS DES
VIGNERONS INDÉPENDANTS A RÉCOMPENSÉ LES MEILLEURS
VINS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS.

LE DOMAINE BELLE A OBTENU UNE MEDAILLE D'OR POUR LE
CROZES HERMITAGE LES PIERRELLES 2011