

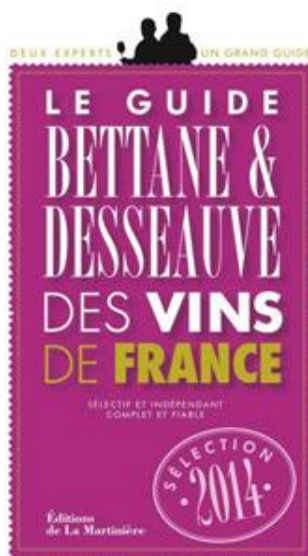


DOMAINE BELLE

REVUES DE PRESSE

2014





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 • www.domainebelle.com

Visite : Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous.

Ce domaine propose des crozes-hermitages très typés, avec la minéralité propre aux kaolins du secteur de Larnage, qui donnent beaucoup de relief à la bouche. Les grandes cuvées, bénéficiant d'élevages allongés, sont toujours commercialisées avec un millésime de décalage. Il arrive que leur boisé soit un peu trop marqué mais leur ample texture est évidente.

CROZES-HERMITAGE CUVÉE LOUIS BELLE 2011

Rouge | 2015 à 2020 | 19 € **15,5/20**

Boisé un peu étouffant, exotique mais grande saveur et caractère à revendre lié à l'excellence de la matière.

CROZES-HERMITAGE LES PIERRELLES 2011

Rouge | 2015 à 2019 | 15 € **15/20**

Équilibré et net, respectant parfaitement le caractère syrah, excellente droiture.

HERMITAGE 2010

Rouge | 2018 à 2025 | 46 € **16,5/20**

Robe noire, beau boisé, texture ample, tannin ferme mais sans sécheresse, long, assez voluptueux, sur la myrtille en fin de bouche.



| 2011 Albert Belle Pere et Fils Crozes Hermitage Cuvee Louis Belle | |
|---|---|
| RATING: 90 points | The 2011 Crozes Hermitage Cuvee Louis Belle has additional richness and depth, and most likely, another 3-4 years of longevity. Offering up notions of black raspberry, black cherry, leather, licorice and plenty of cured meats, it is medium to full-bodied, nicely textured and has impressive mid-palate depth. Enjoy it over the coming decade. |
| PRODUCER: Albert Belle Pere et Fils | |
| FROM: Crozes Hermitage, Northern Rhone, Rhone, France | This was a rock solid lineup from this tiny, family owned estate. |
| VARIETY: Syrah | |
| DRINK: 2013 - 2023 | Importer: Wine House Ltd, San Francisco, CA; Tel. (415)355-9463 |
| ESTIMATED COST: | |
| SOURCE: WA, #210 Dec 2013 | -Jeb Dunnuck |
| Show Other Tastings For This Wine | |

| 2011 Albert Belle Pere et Fils Crozes Hermitage les Pierrelles | |
|--|--|
| RATING: 89 points | Starting off the 2011s and another delicious, classically constructed effort from this producer, the 2011 Crozes Hermitage Les Pierrelles exhibits ample blackberry, pepper, underbrush and textbook northern Rhone meatiness to go with a medium-bodied, fruit forward and nicely textured profile on the palate. Despite the up-front feel here, it firms up nicely on the finish and should have a gradual evolution. |
| PRODUCER: Albert Belle Pere et Fils | |
| FROM: Crozes Hermitage, Northern Rhone, Rhone, France | This was a rock solid lineup from this tiny, family owned estate. |
| VARIETY: Syrah | |
| DRINK: - | Importer: Wine House Ltd, San Francisco, CA; Tel. (415)355-9463 |
| ESTIMATED COST: | |
| SOURCE: WA, #210 Dec 2013 | -Jeb Dunnuck |
| Show Other Tastings For This Wine | |

| 2011 Albert Belle Pere et Fils Hermitage | |
|---|--|
| RATING: 91 points | Much better, the 2011 Hermitage showed beautifully with its peppery, underbrush and olive tapenade-styled bouquet. Gaining more dark fruit and charcoal nuances with air, this young, unevolved, concentrated and medium to full-bodied effort has some structure to integrate and will benefit from short term cellaring. |
| PRODUCER: Albert Belle Pere et Fils | |
| FROM: Hermitage, Northern Rhone, Rhone, France | This was a rock solid lineup from this tiny, family owned estate. |
| VARIETY: Syrah | |
| DRINK: - | Importer: Wine House Ltd, San Francisco, CA; Tel. (415)355-9463 |
| ESTIMATED COST: | |
| SOURCE: WA, #210 Dec 2013 | -Jeb Dunnuck |
| Show Other Tastings For This Wine | |

| 2012 Albert Belle Pere et Fils Crozes Hermitage les Terres Blanches | |
|---|--|
| RATING: 91 points | A seriously impressive white, the 2012 Crozes Hermitage les Terres Blanches offers classic minerality to go with hints of cream, white flowers and stone fruits. A blend of 70% Marsanne and 30% Roussanne that was aged most in barrel (30% in tank), this medium-bodied, textured and finesse-styled effort has juicy acidity and a perfect mix of richness and freshness. Drink it over the coming 4-5 years. |
| PRODUCER: Albert Belle Pere et Fils | |
| FROM: Crozes Hermitage, Northern Rhone, Rhone, France | This was a rock solid lineup from this tiny, family owned estate. |
| VARIETY: Proprietary Blend | |
| DRINK: 2013 - 2018 | Importer: Wine House Ltd, San Francisco, CA; Tel. (415)355-9463 |
| ESTIMATED COST: | |
| SOURCE: WA, #210 Dec 2013 | -Jeb Dunnuck |
| Show Other Tastings For This Wine | |

| 2011 Albert Belle Pere et Fils Hermitage Blanc | |
|---|--|
| RATING: 92 points | Slightly richer and more substantial, yet still balanced and elegant, the 2011 Hermitage Blanc is comprised of 60% Marsanne and 40% Roussanne and spent 18 months in 40% new oak. Rich, mineral-laced and with copious golden fruits, honeysuckle and vanilla bean nuances, it hits the palate with medium to full-bodied richness, great acidity and a big finish. Enjoy it over the coming 5-7 years (although it will probably last much longer). |
| PRODUCER: Albert Belle Pere et Fils | |
| FROM: Hermitage, Northern Rhone, Rhone, France | This was a rock solid lineup from this tiny, family owned estate. |
| VARIETY: Marsanne | |
| DRINK: 2013 - 2020 | Importer: Wine House Ltd, San Francisco, CA; Tel. (415)355-9463 |
| ESTIMATED COST: | |
| SOURCE: WA, #210 Dec 2013 | -Jeb Dunnuck |
| Show Other Tastings For This Wine | |

■ 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, dans le quartier des Murets pour le rouge, et de secteur sablo-calcaire de Péleas pour le blanc.

Les vins : les blancs 2011 affichent une élégance fruitée et de la fraîcheur dans les arômes, le tout enrobé par un élevage moins démonstratif qu'il y a quelques années. Saluons le soyeux et la précision de l'hermitage (60 % marsanne). À boire d'ici cinq à sept ans. Les rouges s'expriment avec toujours plus d'austérité que de sucrosité. Le crozes-hermitage Les Pierrelles joue la carte du fruit, avec des tanins seyants. La finesse est à rechercher dans le Louis Belle et son côté juteux, poivré. À boire et à garder. Le Roche Pierre 2010, vif et marqué par un boisé (40 % de fût neuf) pourrait gagner en élégance. À garder encore une paire d'années. Tout en restant aussi ambitieux, l'élevage de l'hermitage est mieux proportionné même si, lui aussi, peut gagner en précision d'élevage. Une cave en bonne progression.

| | | |
|--|---------|------|
| <input type="checkbox"/> Crozes-Hermitage Roches Blanches 2011 | 22,50 € | 14,5 |
| <input type="checkbox"/> Hermitage 2011 | 43 € | 15,5 |
| ■ Crozes-Hermitage Les Pierrelles 2011 | 15 € | 14 |
| ■ Crozes-Hermitage Louis Belle 2011 | 19,50 € | 15 |
| ■ Crozes-Hermitage Roche Pierre 2010 | 26,50 € | 15 |
| ■ Hermitage 2010 | 46 € | 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



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'abritiers 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, cuvaison 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, cuvaison 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, cuvaison 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, cuvaison 5 semaines, pigeage, élevage 24 mois en barriques, dont 70 % fûts neufs et 30 % de fûts d'un 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

Rouge Crozes Hermitage les Pierrelles 2011

Ceil : profond grenat intense, brillant

Nez : bien décoré, d'épices, de poivre, de sous-bois

Bouche : souple, zan, bien équilibrée, tanins serrés et sucrés

Conclusion : un vin dense et tonique à attendre une cuisine automnale

★★★★

Un vin de qualité à suivre...

Rouge Crozes Hermitage Roches Pierre 2010

Ceil : grenat violacé intense

Nez : concentré et fruité, framboise, cassis, fruits rouges et noirs,

Bouche : souple à la matière ample et arrondie, fraîche et savoureuse, la finale est suave et solide

Conclusion : un Crozes puissant et élégant. Un vin à encaver ou à boire sur un cuissot de chevreuil

★★★★

Un vin de style

Rouge Crozes Hermitage Louis Belle 2010

Ceil : rouge grenat profond

Nez : complexe et complet, cassis, poivre et fruits noirs

Bouche : ample et profonde, minérale, fumée, anisée

Conclusion : un ensemble très riche, promis à un bel avenir

★★★★

Une jolie réussite

Blanc Crozes Hermitage Roches Blanches 2011

Ceil : jaune paille aux reflets verts,

Nez : très aromatique, expressif, intense, fruits secs, fruits mûrs,

Bouche : ronde, fraîche, équilibrée, harmonieuse

Conclusion : un vin aromatique mais encore marquée par l'élevage

★★★★

Un vin de qualité à suivre...





CONCOURS DES VINS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2014



LES 21 ET 22 MARS 2014, À L'ESPACE CHARENTON PARIS 12ÈME,
LE JURY D'EXPERTS DU 25ÈME CONCOURS DES VINS DES
VIGNERONS INDÉPENDANTS A RÉCOMPENSÉ LES MEILLEURS
VINS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS.

**LE DOMAINE BELLE A OBTENU UNE MEDAILLE D'OR POUR
L'HERMITAGE BLANC 2012**