



CROZES-HERMITAGE Rouge « LES COQUELICOTS » 2023

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 100 % Syrah

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

LE CÉPAGE

Syrah – cépage emblématique de la vallée du Rhône septentrionale, reconnu pour sa puissance, sa complexité aromatique et sa capacité à exprimer les subtilités de terroir.

ORIGINE & TERROIRS

Le Crozes-Hermitage rouge « Les Coquelicots » est issu de 13 hectares de vignes réparties sur deux zones clés de l'appellation :

- 10 ha à Gervans et Crozes-Hermitage, au nord de l'appellation, sur des coteaux granitiques exposés sud-ouest
- 3 ha sur la plaine des Châssis, au sud, sur des galets roulés et argiles rouges riches en fer

Ce contraste de terroirs, entre fraîcheur minérale des pentes et rondeur des terrasses, permet une complémentarité aromatique et structurale dans l'assemblage.

- Âge des vignes : 15 à 70 ans
- Altitude : 140 à 240 m
- Exposition : Sud / Sud-Ouest
- Sol : 3/4 granite décomposé, loess et 1/4 argile rouge, galets roulés glaciaires (Riss et Würm)

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Type de vinification : remontage, pigeage en fonction de la dégustation ; avec le minimum œnologiques (ni enzymes, ni produits de collage)
- Élevage : en fûts puis cuve béton, pour mettre en valeur l'expression du fruit et du terroir
- Sulfitage : rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DONNÉES TECHNIQUES

- Couleur : Rouge
- Millésime : 2023
- Cépage : 100 % Syrah
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 13.5 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites ; SO2 total < 40mg/L
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- Œil : Robe rouge carmin brillante, reflets fuchsia
- Nez : Floral (violette, rose), fruits rouges frais (framboise, groseille), pointe d'épices douces
- Bouche : Souple, juteuse et gourmande en attaque ; structure présente mais élégante ; finale saline, vibrante et fraîche


NOTE & APPRÉCIATION

Jeb Dunnuck: "Coming from three different terroirs including chassis, granite around Gervans, and some loess also around Gervans. Sweet black raspberries, peppery game, violets, and exotic floral aromatics all emerge from this medium-bodied effort. It's nicely balanced, has ripe tannins, and outstanding length. Drink 2026-2034."

ACCORDS METS & VINS

Un vin polyvalent, idéal pour :

- Viandes grillées : côte de bœuf, magret de canard, agneau rosé
- Cuisine mijotée : joue de porc confite, tajine d'agneau
- Végétarien : gratin de légumes racines, risotto aux champignons
- Fromages : Saint-Marcellin, Tomme affinée, Brillat-Savarin

 **ACCORD MUSICAL** : Hymne du domaine Les Coquelicots de Pepe à [Écouter sur Youtube](#)

SERVICE & GARDE

- Température idéale : 15°C, carafage conseillé dans les 3 premières années
- À boire : dès aujourd'hui, jusqu'à 7 ans (voire 10 ans en cave fraîche)



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE MOT DU VIGNERON – Laurent HABRARD

Les Coquelicots, c'est une photo fidèle de Crozes-Hermitage, de ce que notre terroir peut offrir sans artifice. J'y cherche la buvabilité, l'élégance, le respect de la Syrah, et l'émotion d'un vin vivant. Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.

Le 2023 est sur le fruit, marqué par des conditions météo de l'année !

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HABRARD est conduit en agriculture biologique certifiée, avec une volonté affirmée de réduire l'impact environnemental :

- Minimum d'intrant œnologique
- Travail manuel et du sol, selon pente et configuration ; réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement. ; le tout pour respecter au mieux les terroirs singuliers.
- Matériel recyclable, sans capsule, poids allégé (faible bilan carbone)
- Pratiques sociales équitables & humaines
- Leitmotiv du domaine : **Respect de la Nature, respect des Hommes.**

LE DOMAINE LAURENT HABRARD — Héritage engagé & vision durable

Le Domaine LAURENT HABRARD, situé à Gervans, incarne l'alliance d'un héritage familial et d'une viticulture tournée vers l'avenir. Sur 17 hectares certifiés en Agriculture Biologique, Laurent HABRARD met en œuvre une approche régénérative, avec un travail manuel raisonné des sols, des couverts végétaux et une attention constante à la biodiversité. L'impact environnemental est limité par des choix concrets : bouteilles allégées sans capsule, matériaux recyclables, vinification sans intrants, et sulfitage minimal (SO₂ uniquement à la mise). La dimension humaine et éthique guide chaque étape, avec un profond respect du vivant, des équipes et du consommateur. Les vins reflètent la pureté du fruit, la précision du terroir, et transmettent une identité sincère : des cuvées à la fois techniques, sensibles et pleines de sens.

Le Domaine LAURENT HABRARD, c'est l'équilibre entre un héritage familial et une exigence contemporaine, pour des vins sincères, durables et profondément ancrés dans leur terroir.



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.