

# HERMITAGE - 2019

Sur les quartiers de Beaume et de Péléat, mes vignes d'Hermitage ont plus de 40 ans et s'enracinent dans un sol de loess guidées par un travail à la vigne d'à-propos. Exposées sud-ouest, les parcelles profitent, tout au long du cycle végétatif, d'un long ensoleillement qui donne aux raisins toute la matière première que j'attends pour mettre en bouteille l'ADN tant recherché de cette mythique colline de l'Hermitage.



## VINIFICATION

La vinification est identique aux Crozes, cependant la cuvaison est plus longue environ 3 à 4 semaines. L'élevage se fait exclusivement en demi-muids neufs pendant un an, ces contenants conviennent bien à la Syrah car le vin n'est pas trop marqué par le bois.

## DÉGUSTATION

**Couleur** : cet Hermitage offre une couleur profonde, pourpre aux reflets violine intense.

**Nez** : le nez est ouvert et expressif, il livre des arômes de fruits noirs confiturés tels que la mûre et le cassis mais aussi des notes de fumés et boisé suivi d'une pointe de poivre noir. Le nez est subtil et précis.

**Bouche** : l'entrée en bouche est souple, délicate et d'une grande ampleur. Le vin s'installe avec des tanins marqués, veloutés et soyeux. L'Hermitage est racé, concentré et profond. Il est marqué par une élégance qui caractérise bien le millésime.

## ACCORDS

Cet Hermitage offre un vin concentré et profond, marqué par beaucoup de finesse. Celui-ci s'accordera avec des viandes d'exceptions, généreuses et gouteuses.

Exemple d'accord :

- Pithiviers de canard des Challans, foie gras, truffes noires et choux vert.
- Pigeon rôti sur le coffre, écrasé de topinambour, jus corsé.
- Ris de veau cuit au beurre, quelques cèpes croustillant

## VIEILLISSEMENT

A commencer à boire dans 10 ans jusqu'à 20 ans et plus.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.