

# HERMITAGE - 2016

Sur les quartiers de Beaume et de Péléat, mes vignes d'Hermitage ont plus de 40 ans et s'enracinent dans un sol de loëss 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** : robe éclatante, couleur pourpre aux reflets violette.

**Nez** : nez discret qui demande de l'aération. Les arômes se développent avec finesse et beaucoup de complexité ; confiture de mûres, bâton de réglisse, pointe torréfiée et touche d'épice.

**Bouche** : bouche ample et généreuse. Le milieu de bouche offre des arômes riches de fruits mûrs et d'une pointe de fumé. Les tannins sont denses, intenses mais d'une belle finesse. Il confère à ce vin une structure imposante et très longue en bouche. Un très grand vin.

## ACCORDS

Magret de canard rôtie sur la peau, polenta crémeuse. Côte de Bœuf du Mezenc grillée, purée fin aux truffes. Fromage crémeux de Brillât Savarin ou de Chaource.

## VIEILLISSEMENT

Envisager un passage en carafe si vous souhaitez déguster ce vin aujourd'hui. Il pourrait encore plus s'exprimer d'ici 10 à 15 ans.

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