

HERMITAGE - 2018

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 belle densité dans le verre. Le vin est profond, marqué par une couleur violette aux reflets éclatants.

Nez : le nez est déjà bien ouvert et livre des arômes délicats de fruits comme le cassis ou la mûre. A l'évolution on peut déceler des notes de poivre noir, de genièvre et de sous bois.

Bouche : l'entrée en bouche est d'une grande ampleur. Le vin s'installe avec élégance sur des tanins cristallins. Le vin a du corps mais également une finesse « aérienne » étonnante pour un Hermitage.

ACCORDS

Cet Hermitage offre du caractère mais également beaucoup de finesse. On pourra donc lui accorder les plus belles viandes et les cuissons les plus douces ; que ce soit de pigeons, de ris de veau, de belles volailles ou même de fromages affinés.

Exemple d'accord :

-Filet de bœuf charolais poêlé et surmonté d'une belle et épaisse tranche de foie gras.

-La pomme de ris de veau, rôtie doucement et accompagnée d'un bon jus réduit et de quelques cèpes sautés.

-Lorsque ce vin aura une vingtaine d'année, offrez lui quelques Grives rôties justes lardés et parfumés au genièvre ou encore un lobe de Foie gras cuit à l'étouffé, entier, comme un rôti et servez avec des figues au jus ou une embeurré d'endives

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