

HERMITAGE - 2021

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: la robe est d'une couleur grenat de belle intensité accompagnée de reflets rubis brillants.

Nez: le nez est expressif et généreux, il est marqué par des arômes de fruits noirs frais tel que le cassis, la mûre et les épices comme le poivre noir et une pointe de muscade. C'est un nez d'une grande élégance.

Bouche: l'entrée en bouche est fraîche, elle évolue vers un milieu de bouche complexe et généreux. On retrouve des arômes de fruits noirs frais et d'épices précédemment sentis tel que : le cassis, la mûre ou encore les épices. Nous retrouvons en fin de bouche une structure tannique soyeuse ainsi qu'une fraîcheur salivante qui allonge ce vin.

ACCORDS

Ce vin concentré et gourmand, à la belle fraîcheur s'accompagne parfaitement avec une cuisine généreuse:

- un carré de bœuf rôti, accompagné d'un jus de cuisson au foie gras et d'une purée de christophine.
- un filet de fin gras du Mézenc fumé au foin. Accompagné d'un étouffée de carottes aux foins, sur un lit de noisette et de poireaux.
- une côte de cochon fermier, accompagné d'endives braisées à l'estragon.

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.