

HERMITAGE - 2022

Sur la mythique colline de l'Hermitage, nos vignes sont situées sur les quartiers de Beaume et de Péléat. Ces sélections massales ont plus de 50 ans et s'enracinent dans un sol de loess. Exposées sud aux flancs de la colline, les parcelles profitent d'un ensoleillement modéré mais optimal au sein de ce climat de plus en plus chaud. Tous les paramètres de ce terroir nous permettent d'avoir une matière et une finesse remarquable.



VINIFICATION

Au lever du soleil, les vendanges commencent. Les raisins sont ensuite égrappés puis les vinifications sont naturelles et sans intrants. Nous faisons de légers remontages tout au long de la fermentation pour favoriser une extraction douce. La cuvaison dure 4 semaines.

Les vins se prélassent ensuite 12 mois en demi-muids (600L) neufs et d'un an pour favoriser la finesse des tannins. Ils reposent enfin 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur : Ce vin se présente sous une robe grenat au reflet rubis de belle intensité accompagné d'une matière qui se définit par des larmes lentes et généreuses.

Nez : Intense et aromatique. Une explosion de fruits noirs frais, tels que la mûre, la cerise noire, le cassis ainsi que des épices, comme le poivre noir et le girofle. Un nez très agréable et d'une grande élégance.

Bouche : L'entrée en bouche est fraîche et évolue sur un milieu de bouche généreux, ample et complexe. Le palais dévoile des fruits noirs frais, des épices et des touches graphites. Les tanins sont denses et bien intégrés. Un vin structuré, plein et racé.

ACCORDS

Ce vin complexe, concentré et volumineux, se mariera parfaitement avec :

- Une épaule d'Agneau confite, un risotto crémeux et ail en chemise - Un filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons ainsi que des asperges vertes saisies
- Un filet de canette poêlé, quelques pommes de terres duchesse et des carottes glacées

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être dégusté dès à présent, mais par sa belle fraîcheur, sa profondeur et sa complexité, c'est un vin qui peut se garder 10-20 ans minimum.

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