

# HERMITAGE - 2023

Sur la mythique colline de l'Hermitage, nos vignes sont situés 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

**Robe** : Une robe rubis aux reflets violines, avec une matière colorante de moyenne intensité. Les larmes sont rapides, épaisses et espacées, reflétant un vin généreux.

**Nez** : Un nez prononcé et intense, marqué par des notes délicatement fumées. Les arômes de fruits noirs, tels que la myrtille ou la mûre mais également de nombreuses épices, apportent une belle profondeur à ce nez.

**Bouche** : Une bouche racée, ample et opulente. L'entrée en bouche est élancée, fraîche, évoluant vers un milieu de bouche structuré et enrobant. Les tanins sont soyeux, élégants et parfaitement intégrés. L'aromatique en bouche rappelle le nez avec des notes de fruits rouges, de fruits noirs et des touches fumées et parfois même noisettes. La finale est marquée par une fraîcheur délicate qui accompagne une très belle longueur en bouche.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce grand vin structuré et raffiné sublimera :

- Magret de canard poêlé sur la peau, accompagné d'un confit de figue et de pommes de terre sarladaises.
- Rouget de roche cuit au four, quelques dés de chorizo et purée fine de butternut.
- Poularde de Bresse rôtie, jus de cuisson et tatin d'endives confites
- Saint-Marcellin rôti, cumin et amandes effilées

## VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être apprécié dès maintenant pour sa fraîcheur et son caractère racé. Cependant, il promet un beau potentiel de garde et pourra évoluer entre 10 à 20 ans. Un passage en carafe lui permettra de s'exprimer pleinement.



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