

HERMITAGE BLANC AU CŒUR DES SIÈCLES 2018

Mis en bouteille à la propriété



Joe Czerwinski
Mai 2021 - **94/100**

John Livingstone reports (UK)
Drink Rhône - Nov. 2019 ****

JEB DUNNUCK
Dec. 2020 - **94/100**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne (100%)

Terroir :

Terrasses alluvionnaires avec plaquages de loess

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection d'une très ancienne parcelle (env. 90 ans), un patrimoine exceptionnel de la Cave de Tain. Les raisins sont cueillis à la main, puis doucement pressés à leur arrivée au chai. Sélection des jus avec protection contre l'oxydation. Débourageage au froid de 24h à 48h. Démarrage de la fermentation en cuve thermorégulée autour de 18°- 20° puis entonnage en fûts pour la suite de la fermentation. Fermentation malolactique sous bois pour 80% du volume.

Elevage :

En fûts de 400L (33% neufs, 33% de 1 vin, 34% de 2 vins) pour un élevage sur lies fines pendant 10 mois avec bâtonnages réguliers.

Notes de dégustation :

Robe : jaune dorée soutenue, brillante et limpide

Arômes : le nez est très généreux et élégant avec des arômes de miel, de pêches mûres, d'ananas grillé et de zeste d'orange flambé.

En bouche : concentrée et chaleureuse, caractéristique du millésime 2018. Les notes d'abricot et de pêche très mûres sont relayées par une finale d'amande grillée et de coing. Un vin racé, d'une garde exceptionnelle.

Harmonie mets-vins :

Vin de très grande garde, à faire vieillir pour laisser s'exprimer la complexité et l'harmonie de ses arômes ou à servir dès maintenant sur un foie gras, une volaille aux truffes, un homard ou des poissons en sauce relevée.

Température de service :

12 - 14°C

Environ 4000 bouteilles de ce vin ont été produites