

HERMITAGE ROUGE

LE TEMPS D'UNE RENCONTRE 2020

Mis en bouteille à la propriété

Cuvée réalisée avec

Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007

et Xavier Thuizat, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel à Paris, Meilleur Sommelier de France 2022 et Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2022

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Cette cuvée est l'assemblage de trois sélections : La Croix (60%) sur un sol brun profond de limon sablo argileux ; Les Signaux (20%) sur des sols de cailloutis des hautes terrasses du Rhône et Pied de Coteau (20%) sur des sols argileux limoneux en pentes douces.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Chaque sélection a été vinifiée séparément puis assemblée. La macération est traditionnelle en cuve béton à 26-28° avec des remontages réguliers et des délestages en début de fermentation. Les cuves sont maintenues à 32° en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. L'entonnage est réalisé à chaud pour effectuer la fermentation malolactique sous bois.

Elevage :

L'élevage est réalisé pour 20 % en fûts de 400L et pour 80% en pièces bourguignonnes de 228L et d'âges différents : neufs (20%), de 3 vins (30%), de 4 vins (25%) et de 5 vins (25%).

Notes de dégustation :

« La robe est dense, pourpre, profonde assortie de reflets violines.

Le nez s'exprime avec autorité, avec la retenue de circonstance dans ses toutes premières années. Quelques notes de sous-bois et de pain toasté accompagnent la dominante poivrée. Les petits fruits noirs apparaissent de manière confite, comme une tarte aux myrtilles juste sortie du four.

La bouche se développe avec autorité et droiture. Quelques beaux amers apportent le relief nécessaire alors que la finale fraîchement tendue assure une énergie noble et bienvenue, soulignée par quelques senteurs de graphite.

La parfaite maturité de la vendange enveloppe le tout et joue de son charme pour le plaisir des dégustateurs les plus impatientes. L'ensemble de la structure est un parfait équilibre entre gourmandise soyeuse et matière tannique racée, dans le respect d'un terroir d'exception.

Si le bonheur est déjà présent, il est évident que quelques années de vieillissement permettront de profiter d'une plus large palette aromatique et d'une structure assagie et soyeuse. »

Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007

