

# HERMITAGE ROUGE EPSILON 2017

Mis en bouteille à la propriété

vinous  
Josh Reynolds, **96/100**  
April. 2020



**18,5/20**

**Le Point**

Olivier Bompas - **18/20**  
Fev 2021



Guillaume Puzo  
**96/100** - Déc. 2021



## Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## Cépage :

Syrah

## Terroir :

Granitique avec des alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses : en effet, ce vin est issu de deux terroirs d'exception ('l'Hermité' et le 'Méâl', à proportion égale), plantés de vieilles vignes.

## Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

## Vinification :

Sélection de vieilles vignes sur les coteaux granitiques et alluvionnaires (50% de chaque). Vendange manuelle. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C. Remontages réguliers et un délestage en début de macération. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Ecoulage sous bois des jus de gouttes "à chaud" avant fermentation malolactique. Sélection des meilleures pièces par dégustation.

## Elevage :

En pièces bourguignonnes neuves (20 %), de 1 vin (50 %), de 3 vins (15 %) et de 6 vins (15 %) durant 17 mois.

## Notes de dégustation :

**Robe :** rouge violet très sombre

**Arômes** complexes de fruits noirs, de réglisse, de vanille, de fleurs séchées et d'encens.

**En bouche :** très concentrée, minérale avec des notes de cerise, de cassis et des saveurs florales qui renforcent l'énergie du vin. Les tanins jeunes et solides ajoutent une finale extrêmement longue et juteuse qui témoigne d'un remarquable équilibre sur le millésime 2017. Un très grand vin d'Hermitage avec une capacité de garde d'au moins 15 ans.

## Harmonie mets-vins :

Parfait avec tous les gibiers en civets ou daubes

## Température de service :

16 - 18°C