

HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2022

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Sept. 2023 – **91-93/100**

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Alistair Cooper MW
Oct. 2023 – **17,5/20**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granit et terrasses alluvionnaires à galets roulés

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Abrités du vent du nord, la plupart des coteaux sont orientés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Vinification :

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et un délestage en début de macération. Maintien des cuves à 30°C en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Cuvaison de 28 jours. Entonnage à chaud pour réaliser la FML sous bois.

Elevage :

Pour 10% en cuve ; le reste en pièces bourguignonnes de 228L de différents âges : neufs (30%), de 2 vins (10%), 4 vins (25%) et 6 vins (35%)

Notes de dégustation :

Robe : rouge grenat très profond, aux reflets violacés.

Arômes : nez chaleureux et intense avec des notes de framboise, de cassis et de fruits à noyaux. La minéralité et des notes de torréfaction apparaissent après aération.

En bouche : on retrouve des tanins puissants et généreux. L'élevage sous bois complète la palette aromatique déjà complexe de réglisse avec des notes de fumée, de torréfaction et de cuir. Comme tous les Hermitage, ce vin exprimera tout son potentiel dans quelques années.

Harmonie mets-vins :

Accompagne parfaitement les viandes mijotées ou une pièce de canard ou de bœuf grillée. Au-delà de 10 ans, un Hermitage rouge est le compagnon idéal des plats à base de truffe et des fromages à pâte molle affinés.

Température de service :

16 - 18°C