

# HERMITAGE ROUGE

## LE TEMPS D'UNE RENCONTRE 2017

Mis en bouteille à la propriété

Antonio Galloni  
**VINOUS**  
explore all things wine  
Josh Reynolds  
Apr 2020 - **93/100**



### Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

### Cépage :

Syrah

### Terroir :

Cette cuvée est l'assemblage de deux sélections : L'Homme – La Croix (32%) issue des hautes terrasses du Rhône à galets de calcaire et Coteau Du Puits-Gambert (68%) provenant de sols argileux rouges.

### Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

### Vinification :

Chaque sélection a été vinifiée séparément puis assemblée. Macération traditionnelle en cuve béton à 28-30° avec des remontages réguliers. Les cuves sont maintenues à 30° en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. Entonnage réalisé à chaud pour effectuer la fermentation malolactique sous bois.

### Elevage :

L'élevage est réalisé pour 30 % en fûts de 400L et pour 70% en pièces bourguignonnes de 228L et d'âges différents : neufs (30%), de 2 vins (35%) et de 5 vins (35%).

### Notes de dégustation :

« Une robe profonde et intense, d'un rouge pourpre ornée de reflets violacés ; la vision d'une jeunesse insolente et expressive. Le nez est puissant, bavard et volubile.

*On aurait pu le croire austère et timide, dû à sa jeunesse, mais ce n'est pas le cas. Les senteurs de fruits noirs dominent avec exubérance, marquées par des notes de cassis, de mûres en confiture et de tarte aux myrtilles. Ses arômes fruités et gourmands sont relevés par des épices poivrées et quelques souvenirs de garrigue. Une touche toastée relève la palette aromatique.*

*La bouche est surprenante et aguicheuse. Le volume s'exprime avec opulence et autorité. La trame tannique, traditionnelle du terroir de l'Hermitage, est enrobée dans un soyeux fruité et onctueux. La structure est ample, riche et ostentatoire. Le plaisir est immédiat et accessible.*

*La longueur en bouche de 8 à 10 caudalies est impressionnante, la finale chaleureuse offre une approche réconfortante. Le potentiel de vieillissement est certain au vue de la charpente et de de l'équilibre acides/tannins/moelleux. Mais le plaisir est déjà là, et vouloir thésauriser sur un tel vin, est une opération épicurienne, certes sans risque, mais finalement loin de l'idée carpe diem de tout gourmand de plaisirs rares.*

*Une belle côte de bœuf relevée au poivre ou un gigot d'agneau de sept heures seront des compagnons bienvenus. »*

**Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007**

### Température de service :

16 - 18°C