Hermitage

2022

"Robe rouge velours royal. Le nez exhale des parfums de cerise fraîche légèrement vanillé par l'élevage bois. Complexe en bouche. Les tanins sont présents et fondus. La finale est relevée et sur des notes de tapenade. Dégustation octobre 2024."

RÉCOMPENSES

91-93pts Jeb Dunnuck 03/2024
16/20 Jancis Robinson 11/2023
92-94pts Vinous 10/2023
*****(*)** John Livingstone Learmonth 09/2023

Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Les raisins sont récoltés dans la zone située à l'est de la colline de l'Hermitage. Les vignes sont plantées sur les secteurs de :
– "la Pierrelle" : terrasses alluviales de petits galets sur sol alluvionnaire à 180/200m d'altitude, exposition sud-ouest,
– "Les Murets" : terroir plus argileux à 150m d'altitude,
– "Beaumet" : sol brun sablo-caillouteux, exposition sud-est, à 150m d'altitude.

Vinification

Récolte entièrement manuelle, dès la mi-septembre 2022, aux premières heures de la journée pour favoriser l'expression des arômes et la fraîcheur. Les raisins sont entièrement égrappés puis fermentent à température contrôlée (22-24°C) durant 24 jours. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent la fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (fûts origine Bourgogne et Ile de France). Elevage sur lies fines pendant 20 mois.
Production: 1 300 bouteilles
Date de mise en bouteille : 23 juillet 2024
Vin Vegan.

Accords & Service

Pavé de biche aux airelles.
Civet de lièvre aux truffes
Servir à 13-15°C – Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.
Potentiel de garde : 2024 – 2032