Hermitage

2023

"Robe rouge grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de sureau, de cerise burlat avec une touche légèrement vanillée dû à l'élevage bois. La bouche est complexe, ferme et tonique. La finale est relevée et savoureuse. (Dégustation juillet 2025)."

RÉCOMPENSES

92pts Vinous 01/2026
92-94pts Jeb Dunnuck 05/2025

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l'été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l'acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d'une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d'une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

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,
– "Beaume" : sol brun sablo-caillouteux, exposition sud-est, à 150m d'altitude.

Vinification

Récolte entièrement manuelle, dès la mi-septembre 2023, aux premières heures de la journée pour favoriser l'expression des arômes et la fraîcheur. Les raisins sont partiellement égrappés puis fermentent à température contrôlée (22-24°C) durant environ un mois. Après une fermentation alcoolique en cuve, les vins effectuent leur fermentation malolactique en pièces Laurus de 275 litres (fûts origine Bourgogne et Ile de France). Élevage sur lies fines pendant 20 mois.
Production: 1 366 bouteilles et 30 magnums.
Date de mise en bouteille : 26 mai 2025

Accords & Service

Chevreuil sauce grand veneur.
Gâteau aux céréales et champignons d'automne.
Servir à 13-15°C – Ouvrir idéalement 2h avant dégustation.
Potentiel de garde : 2027 – 2035