Hermitage blanc

2023

"Une robe jaune doré brillante et limpide. Le nez est généreux, charmeur sur des arômes de crème anglaise et de fleur de vanille, rehaussé d'une pointe de melon confit. En bouche, les notes de crème anglaise se confirment et s'accompagnent d'un boisé subtil et d'une légère amertume apportant de la fraîcheur en finale. (Dégustation juillet 2025)."

RÉCOMPENSES

94 pts Jeb Dunnuck 05/2025
90-92 pts Vinous 11/2024

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% Marsanne

Terroir

Les vignes proviennent du secteur Est de la colline de l'Hermitage, grand terroir de blanc sur terrasses alluviales du Rhône à 200m d'altitude.

Vinification

Raisins ramassés à la main début septembre 2023. A leur arrivée en cave, les raisin sont directement pressés puis débourbés à froid (9°C) pendant 24 à 48 heures. Le début de la fermentation se fait en cuve inox à température contrôlée (16 à 17°C) , puis le vin est entonné pour poursuivre sa fermentation alcoolique puis malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts neufs).
Elevage sur lies fines pendant 20 mois.
Mis en bouteille le 27 mai 2025.
1 420 bouteilles et 20 magnums produits.

Accords & Service

Homard au beurre blanc.
Chapon aux champignons.
Risotto de champignon de Paris.
A déguster entre 10 et 12°C – A ouvrir idéalement 2h avant
Optimum de dégustation : 2027 – 2035