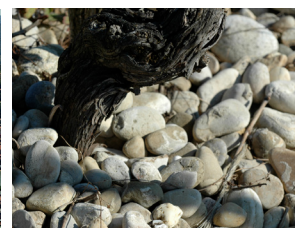


HERMITAGE 'LA CHAPELLE' 2006

HISTOIRE

Un cru de légende... Une colline et une histoire légendaires ont bâti, au fil des siècles, la réputation mythique de ce grand cru. Au commencement, la colline accueille un ermitage fondé en 1224 par Henri Gaspard de Sterimberg. Ce chevalier, de retour des croisades contre les Albigeois – et las de les pourfendre, demanda à Blanche de Castille l'autorisation de s'installer au sommet de cette colline pour se retirer du monde. Bientôt rejoint par d'autres, la communauté s'applique à planter des vignes... Jolie histoire, mais qui fait oublier que l'Hermitage ne doit en réalité que son nom à l'ermite : le vignoble existait déjà dans l'Antiquité, avec les fameux vins de Vienne.



GÉOLOGIE DU SOL

La Chapelle est issue de l'assemblage des grands terroirs de l'ouest de l'Hermitage. La structure des Roucoules, l'enrobage charnu du Méal et des Greffieux, sont complétés par la trame serrée des Bessards, et Varogne apporte la fraîcheur.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- Très vieilles vignes de Syrah sur échelas - 40 à 95 ans.

POTENTIEL DE GARDE

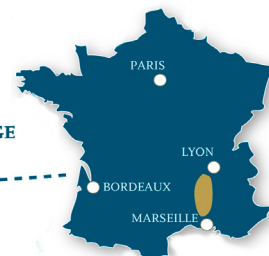
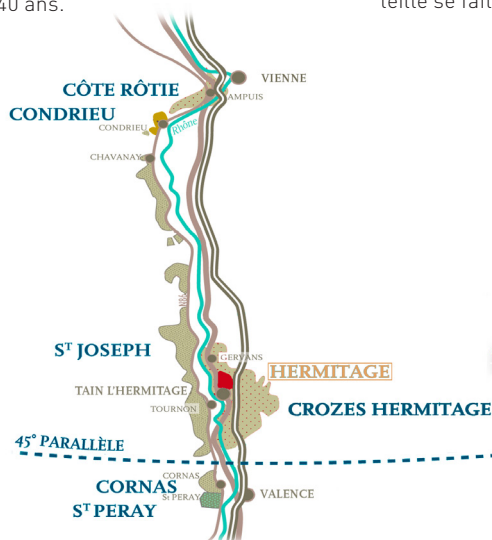
- De 10 à 40 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites caquettes. Cuvaïson environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevation en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La vendange est ramassée par tris successifs puis séchée au sein de la maison bleue sur des clayettes près de deux mois avant pressurage. Le moût obtenu présente une concentration minimum de 360 g de sucre par litre. La fermentation et l'élevage sont conduits entièrement en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait après 24 mois d'élevage.



NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING – 98 POINTS

« On retrouve une belle quantité de fruits mûrs dans ce vin, ainsi qu'un caractère de prune et de mûre. Il est très floral et frais avec des notes d'agrumes, de viande séchée et de fumée. Structuré, il possède une texture incroyable et des tanins ultra-fins, mais aussi de la longueur et de la beauté. Il est semblable à l'incroyable 1959 non notée. Incroyable harmonie et beauté. Je suis sans voix. A déguster ou à conserver. Un vin éternellement merveilleux. »

BIODYNAMIE

« Le raisin doit être le fruit de la nature et non de la chimie de synthèse ». C'est forte de cette conviction que Caroline amène depuis une décennie son vignoble vers la biodynamie, en passant par la certification bio en 2016. Une approche qui passe par une compréhension profonde de la nature de la vigne et la rattache à son environnement global, de l'infiniment grand à l'infiniment petit, ainsi qu'aux forces vitales en présence. Les préparations biodynamiques, lien entre tous ces éléments, sont utilisées : La bouse de corne (500), la silice de corne (501) et les plantes récoltées ou cultivées dans notre potager en permaculture. Notre vignoble de l'Hermitage et de Crozes Hermitage sont en biodynamie depuis 2017.