

HERMITAGE 'LA MAISON BLEUE' 2017

HISTOIRE

Longeant la rue de la Petite Pierrelle, non loin du ruisseau de Torras et de la route où chantent les merles, repose notre jolie maison bleue. Adossée à la Colline de l'Hermitage, un des plus beaux vignobles au monde, cette petite maison de pierres aux volets bleus fut autrefois un véritable havre de paix pour nos vignerons : lieu de travail, de repos et de partage situé au beau milieu d'un terroir de légende. Aujourd'hui, cette maison de tâcherons a retrouvé une nouvelle jeunesse. Les vigneronnes et chevaux s'y abritent à l'occasion. Notre maison bleue sert toujours d'abri à nos raisins pour le séchage de notre vin de paille, lorsque nous en produisons. Et cette année, nous utiliserons son espace pour faire sécher nos plantes pour les préparations biodynamiques. Une nouvelle vie dans le respect des traditions.



GÉOLOGIE DU SOL

Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds, moins caillouteux et moins pentus.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

POTENTIEL DE GARDE

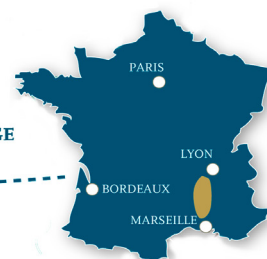
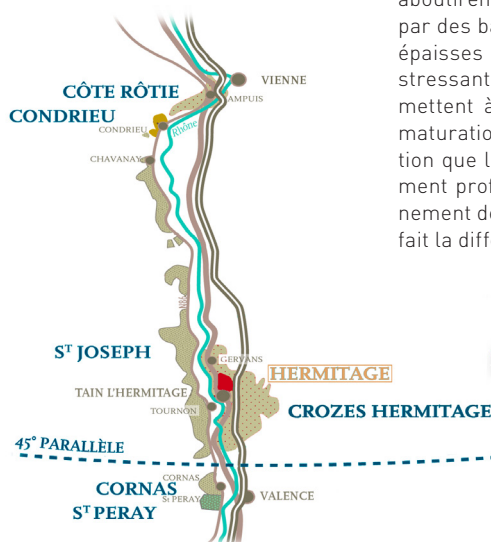
- De 10 à 25 ans.

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 particularité de 2017 est sa grande précocité qui lui vaut même de détrôner 2003. Un débourrement fin mars, une floraison irrégulière, une véraison avant la fin de croissance des baies, des conditions chaudes et sèches, entrecoupées d'orages salvateurs, aboutirent à une récolte précoce caractérisée par des baies de petites tailles aux pellicules épaisses et très saines. Dans ces conditions stressantes, seuls les meilleurs terroirs permettent à la vigne d'accomplir la complète maturation phénolique des raisins ; à condition que la viticulture ait favorisé l'enracinement profond de la vigne et le bon fonctionnement des sols. Un travail de long terme qui fait la différence.



NOTES DE DÉGUSTATION

THE WINE ADVOCATE - 95 POINTS

« Hermitage La Maison Bleue 2017 est un vin tout à fait séduisant, ample, velouté et généreux, sans être trop mûr ou déstructuré. Réglisse, cassis et poudre de cinq épices asiatiques jaillissent du verre dans un tourbillon complexe de parfums et de saveurs. Originaire de l'extrémité orientale de l'appellation, il offre une satisfaction immédiate et une qualité admirable à une fraction du prix de La Chapelle. »

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.