

HERMITAGE ROUGE

LE TEMPS D'UNE RENCONTRE 2021

Mis en bouteille à la propriété

Cuvée réalisée avec
Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007
et Florent Martin, chef sommelier The Peninsula Paris and Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2023



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Cette cuvée est l'assemblage de deux sélections : Beaume Muret (70%) et Diognières (30%) sur des terrasses alluvionnaires à galets roulés.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Chaque sélection a été vinifiée séparément puis assemblée. La macération est traditionnelle en cuve béton à 26-28° avec des remontages réguliers et des délestages en début de fermentation. Les cuves sont maintenues à 32° en macération post-fermentaire pendant plusieurs jours. L'entonnage est réalisé à chaud pour effectuer la fermentation malolactique sous bois.

Elevage :

L'élevage est réalisé pour 20 % en fûts de 400L et pour 80% en pièces bourguignonnes de 228L et d'âges différents : neufs (20%), de 3 vins (30%), de 4 vins (25%) et de 5 vins (25%).

Notes de dégustation :

La robe est limpide, brillante, d'une intensité colorante raisonnable, assortie de reflets violines.

On perçoit avec plaisir les premiers arômes qui se dégagent tels que les fruits rouges et noirs comme que la cerise, la framboise, ainsi que de subtiles notes épicées et florales.

Après une légère aération, la palette aromatique s'intensifie. On peut reconnaître des notes de mûres, de poivre noir, de violette mais également des nuances légèrement grillées et torréfiées.

Au contact du palais, on apprécie une certaine fraîcheur, accompagnée de fruits rouges acidulés, qui se développe rapidement vers des tanins fins mais présents.

Des notes plus complexes de fruits noirs, d'épices et même des touches minérales ou de réglisse apparaissent avec noblesse et intensité.

La finale est persistante, avec des tanins soyeux et une très belle longueur aromatique, laissant des notes de fruits mûrs et d'épices.

Ce vin est caractéristique d'un millésime équilibré qui lui apporte un parfait équilibre entre fraîcheur et matière tannique. Le vieillissement affinera encore sa silhouette, même si son élégance et sa noblesse tannique nous apporte dès à présent un plaisir véritable.

Laurent Derhé,
Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007