

# HERMITAGE 'LE CHEVALIER DE STERIMBERG' 2018



## HISTOIRE

La petite chapelle Saint-Christophe est située à la cime du coteau. Elle fut construite en 1235 par le Chevalier Gaspard de Sterimberg après que ce dernier, blessé lors de la croisade des Albigeois en 1224, eut demandé l'autorisation à la Reine Blanche de Castille d'établir son Hermitage sur cette colline.



## GÉOLOGIE DU SOL

Nos Roussanne et Marsanne proviennent de sols argilo-calcaires et sablo-caillouteux de coteaux pentus, qui apportent complexité et élégance à nos Hermitage blancs.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange manuelle en petites caisses. Pressurage en grappes entières. Après débourbage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 15% de bois neuf. Élevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

## ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

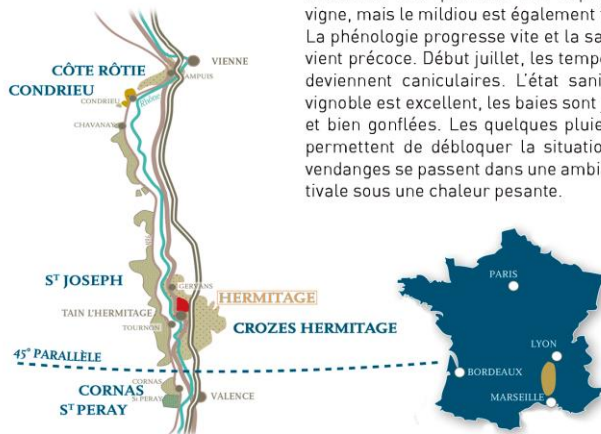
- 70% Marsanne et 30% Roussanne - 35 ans.

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'automne 2017 a été exceptionnellement sec. L'hiver, moyennement arrosé, ne permet pas de compenser entièrement le déficit hydrique. La sortie d'hiver est très fraîche, les températures ne retrouvent les normales que début avril. Le débourrement est alors plus tardif. L'ensemble du printemps est régulièrement arrosé. Les alternances de chaud et de pluies entraînent une poussée très rapide de la vigne, mais le mildiou est également favorisé. La phénologie progresse vite et la saison devient précoce. Début juillet, les températures deviennent caniculaires. L'état sanitaire du vignoble est excellent, les baies sont juteuses et bien gonflées. Les quelques pluies d'août permettent de débloquer la situation et les vendanges se passent dans une ambiance estivale sous une chaleur pesante.

## POTENTIEL DE GARDE

- De 6 à 25 ans.



## NOTES DE DÉGUSTATION

### JAMES SUCKLING - 94 POINTS

Deux tiers de marsanne et un tiers de roussanne avec un élevage en demi-muids. Très frais, ce vin révèle des arômes de pêche et de poire avec une bouche concentrée, mûre et juteuse, où se mêlent douceur et onctueuse pulpe de fruits. Finale longue sur des notes de poires, de pêches blanches et de melon. Très homogène. A déguster ou à conserver.

## 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.