

HERMITAGE 'LA MAISON BLEUE' 2018

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 vignerons 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. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

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 de vendage précède. 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.



NOTES DE DÉGUSTATION

JEB DUNNUCK - (94-96) POINTS

« Hermitage La Maison Bleue 2018 provient de l'est de l'appellation et se trouve être beaucoup plus charnu et opulent que La Chapelle qui comporte une trame plus minérale. Des notes de mûres confiturées et de cassis mais aussi d'herbes écrasées, de graphite et de violette accompagnées d'une richesse remarquable, d'une belle concentration et d'une grande finale en font un Hermitage fascinant. Il bénéficiera de 4-5 ans d'âge en bouteille. »

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.