

HERMITAGE

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Stephen Tanzer - 93/96 points

“Robe pourpre. Au nez, des arômes de framboise, de cerise et de fruits des bois réhaussés par du bacon, de l’encens et des épices. Souple et doux, le palais a des notes de fruits rouges, de moka, de truffe et d’olive noire. Une finale d’une grande profondeur, minérale, séveuse et complexe.”

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 Gaspard de Sterimberg. Ce chevalier de Blanche de Castille, de retour de la croisade des Albigeois - et las de les pourfendre, choisit le sommet de cette colline granitique 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 existe déjà dans l’antiquité, avec les fameux vins de Vienne.

Géologie du sol :

Ces Syrahs sont plantées sur des sols pauvres et variés avec une grande diversité de terroirs. Les Bessards, granitique et accidenté, le Méal, calcaire et siliceux et les Rocoules, calcaire et argileux. C’est de la richesse de ces différents terroirs que naît la complexité de La Chapelle.

Encépagement :

100% Syrah.

Âge des vignes :

40 à 60 ans.

Rendements :

Faibles rendements de 10 à 18 hl/ha.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



La Chapelle
2006

Conditions météorologiques :

L’année 2006 a été une année quasiment parfaite pour la production d’un grand millésime dans la Vallée du Rhône. Avec un hiver froid et sec, idéal pour le repos de la vigne, un printemps relativement pluvieux et doux, les conditions d’un bon débourrement et d’une croissance rapide des jeunes rameaux étaient réunies. Durant l’été, la sécheresse a alterné avec des périodes plus douces et des nuits fraîches en août. Ces conditions ont favorisé une maturation optimale, des tanins soyeux, un équilibre bien structuré, avec des raisins parfaitement sains.

Date de récolte :

Du 20 au 29 septembre 2006.

Vinification :

A parfaite maturité, les Syrah sont vendangées manuellement. Transportés en petites caisses jusqu’à la cave, les raisins sont soigneusement triés, égrappés et légèrement foulés. La macération dure de 3 à 4 semaines avec des remontages quotidiens.

Élevage :

La Chapelle est élevée en fûts de chêne dans notre chai durant 15 à 18 mois. Les fûts que nous utilisons sont français et sont renouvelés à hauteur de 20% chaque année. L’assemblage final de la cuvée est réalisé à la fin des élevages et est issu d’une judicieuse sélection des divers terroirs de l’Hermitage dans le but de donner à la Chapelle sa propre personnalité de puissance, de potentiel de garde et de légende.

Accords mets et vins :

Tournedos Rossini
Ris de veau braisé aux morilles
Pigeonneau rôti aux cèpes

Température de service :

16° à 18°

Durée de conservation :

De 10 à 40 ans.