

## HERMITAGE

Vin Rouge

### Notes de dégustation :

**Robert Parker - 95+ points (Fév. 2006)**

"La meilleure cuvée depuis 1990 : l'Hermitage La Chapelle 2003 est d'une couleur noire intense, exhale un bouquet magnifique de crème de cassis, de fleurs écrasées, de truffes et de réglisse. Charnue et puissante, d'une grande fraîcheur et suivant une ligne parfaite, cette cuvée de La Chapelle est grandiose, riche, dense, elle nous rassure pleinement et peut être mise en cave pendant 5 à 8 ans, pour être bue pendant les 20 ou 25 années suivantes."

### 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*  
2003

### Conditions météorologiques :

Les vendanges 2003 ont été marquées par la canicule. Le temps a été très chaud et sec pendant tout l'été, et ce jusqu'au mois de Novembre. Dès le mois de Juin la vigne présentait une forte avance dans son cycle. La sécheresse estivale n'a pas freiné ce phénomène. Nous planifions alors de vendanger très tôt, certainement le plus précocement de l'histoire de La Chapelle.

### Date de récolte :

Nous avons commencé les vendanges le Mardi 26 Août. Des dîres de Monsieur Louis Jaboulet, seul le millésime 1947 aurait été aussi précoce.

### Vinification :

A parfaite maturité, les Syrahs 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.