



### Notes de dégustation

#### Vinousmedia - Josh Reynolds - 93 points

Violet nappant le verre. Des arômes de cassis, d'olives et de fleurs séchées, avec des soupçons de réglisse et d'épices indiennes. Ce vin montre une réelle concentration qui offre de juteuses notes de fruits noirs et un soupçon d'herbes et de musc. La finale épicée reprend les notes d'olives et finit agréablement.

### 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. Le premier millésime de cette cuvée est 2001.

### Géologie du sol

Ces Syrahs sont plantées sur des sols pauvres et variés avec une grande diversité de terroirs (les Bessards, les Greffieux, le Méal et les Dionnières). C'est de la richesse de ces différents terroirs que naît la complexité de 'La Petite Chapelle'.

### Encépagement

Très vieille Syrah ; taille gobelet sur échelas.

### Âge des vignes

40 à 60 ans.

### Rendements

Faibles rendements de 15 à 25 hl/ha.



SILVER 2014

### Conditions météorologiques

Plus que la chaleur, le fait marquant de la saison 2009 est la sécheresse. (Seulement 131 mm d'eau cumulés entre avril et Septembre). Heureusement, au cours de l'automne-hiver 2008/2009 particulièrement pluvieux et froid, la vigne s'était ressourcée et les nappes phréatiques s'étaient bien remises à niveau. Ce millésime s'est déroulé dans des conditions exemplaires.

### Date de récolte

Du 9 au 28 septembre 2009.

### 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 Petite 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 Petite Chapelle sa propre personnalité de douceur, de texture et d'équilibre..

### Accords mets et vins

Caille farcie au foie gras.  
Magret de canard aux cerises.  
Agneau de lait en croute de foin.

### Température de service

16° à 18°C.

### Durée de conservation

10 à 25 ans.