



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

HERMITAGE 'LA CHAPELLE' 2018

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 Henri Gaspard de Sterimberg. Ce chevalier, de retour des croisades contre les Albigeois – et las de les pourfendre, demanda à Blanche de Castille l'autorisation de s'installer au sommet de cette colline 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'ermitage : le vignoble existait déjà dans l'Antiquité, avec les fameux vins de Vienne.



GÉOLOGIE DU SOL

La Chapelle est issue de l'assemblage des grands terroirs de l'ouest de l'Hermitage. La structure des Roucoules, l'enrobage charnu du Méal et des Greffieux, sont complétés par la trame serrée des Bessards, et Varogne apporte la fraîcheur.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevage en fût de chêne français, dont 20% de bois neuf.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

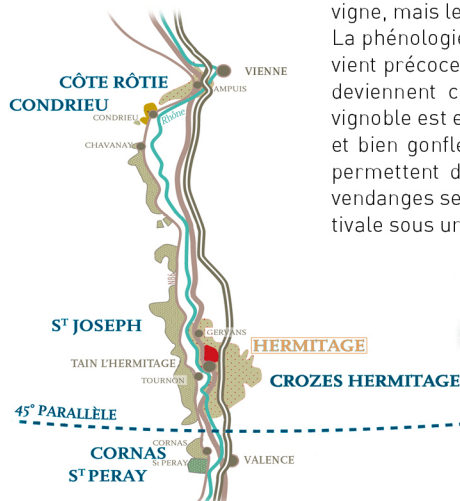
- Très vieilles vignes de Syrah sur échelas - 40 à 95 ans.

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 10 à 40 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

THE WINE ADVOCATE - (98-100) POINTS

Hermitage La Chapelle 2018 révèle des parfums de pierre concassée, de violette et de cassis. Un trio classique, soutenu par un vin ample, riche et puissant, mais aussi aérien, qui porte en quelque sorte des saveurs intenses de prune et d'olive noire sans aucune sensation de lourdeur. Le vin se termine ensuite sur une longue finale légèrement poudrée, avec des tanins qui accentuent son caractère savoureux, en reprenant de délicieuses notes de réglisse à la toute fin. La proportion de chêne neuf a été réduite à un pourcentage très raisonnable de 20% et est à peine perceptible dans le vin.

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.