



Hermitage “Chante-Alouette”

Le cépage
Marsanne.

Le terroir

Les raisins dont ce vin est issu, proviennent de trois vignobles différents :

- “Le Méal” : caractérisé par un sol d’alluvions fluvioglaciaires très anciennes avec de nombreux galets.
- “Les Murets” : dont le sol est argilo-graveleux. Ses argiles rouges, confèrent richesse et générosité au vin.
- “Chante-Alouette” : un terroir d’altitude dont les sols mêlent les loess aux granites très finement décomposés. Il donne de la fraîcheur, de la salinité et de l’acidité au vin.

Les parcelles

Les différentes parcelles (Méâl, Murets et Chante-Alouette) sont situées essentiellement sur le secteur du lieu-dit l’Ermitte, sur des hauts plateaux et plaines avec de belles expositions.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Les moûts sont obtenus à l’issue d’un pressurage long et sont légèrement débouffés avant fermentation. Une partie de la fermentation se fait en cuves inox et une partie en demi-muids. Les bâtonnages se font les 2-3 premiers mois, sur lies, ce qui apporte de la texture au vin.

L’élevage

Il est réalisé à 40-30 % en cuves inox. Les 60-70 % restants correspondent à un élevage en demi-muids avec 10 % de bois neuf et de 90 % de bois d’un à trois vins.

La dégustation

“Chante-Alouette” est une très belle représentation de l’Hermitage.

Robe : or vert, brillant.

Nez : complexe et subtil ; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.

Bouche : attaque franche, sans agressivité, finale d’amande, très élégante et très longue.

Avec ce vin nous avons aimé :

foie gras, langouste, homard, poissons volailles en sauce, viande blanche, chèvre, bleu, plats épicés (excellent avec le curry) et sans oublier les volailles cuisinées aux champignons ou aux truffes sur un vieux millésime.

Température de service : 12-14 °C.

Potential de garde : de 5 à 10 ans.

L’anecdote

Au sommet de Chante-Alouette se trouve une maison qui, autrefois, était un abri pour les chasseurs de gibiers à plume, en particulier des Alouettes. Cet abri présente un fort magnétisme, car il croise les lignes Hartmann (lignes magnétiques).

Grape variety
Marsanne.

Terroir

The grapes from which this wine is produced come from three different vineyards :

- “Le Méâl” : characterized by a soil of very old fluvioglacial alluvial deposits with a high pebble content.
- “Les Murets” : whose soil is clay-gravel. Its red clays give the wines a full, rich character.
- “Chante-Alouette” : a high-lying terroir whose soil is a mixture of loess and very finely decomposed granite. It gives the wine freshness, salinity and acidity.

Parcels

The different plots (Méâl, Murets and Chante-Alouette) are mainly located in the Ermitte lieu-dit area, on high plateaus and plains with excellent exposure.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

The musts are obtained after a long pressing and are lightly settled before fermentation. Part of the fermentation is carried out in stainless steel tanks and part in demi-muids. The lees are stirred up (bâtonnage) for the first 2-3 months adding texture to the wine.

Maturing

40-30% takes place in stainless steel vats. The remaining 60-70% is aged in demi-muids (600 litres) barrels, 10% of which are made of new wood and 90% of wood previously used for one to three wines.

Tasting

“Chante-Alouette” is a beautiful example of a Hermitage wine.

Colour : brilliant and green gold.

Nose : complex and subtle, aromas of quince, walnut, honey, ginger, acacia with a hint of linden-tree.

Palate : frank attack, without aggressiveness, final of almond, very elegant Wand good length.

Recommended food pairing : foie gras, crayfish, lobster, fish or poultry in a sauce or stew, white meat, goat’s cheeses, blue cheeses, spicy dishes (excellent with curry), or, with an old vintage, poultry cooked with mushrooms or truffles.

Serving temperature : 12-14 °C.

Ageing potential : 5-10 years.

Anecdote

At the summit of Chante-Alouette stands a house that was once a shelter for hunters hunting game birds and larks in particular (“alouette” in French). This shelter has strong magnetism as it straddles the Hartmann lines (magnetic lines).

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l’agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

