



 FR-BIO-01 : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

## Ermitage “L’Ermité”

### Le cépage

100 % Syrah.

### Densité de plantation :

de 9 000 à 10 000 pieds / ha.

### Le terroir

Sols bruns lessivés, sableux, peu profonds, issus de granite de Tournon, situés au sommet de la colline de l’Hermitage, autour de la chapelle, au lieu-dit l’Ermité.

Les caractéristiques du granite de Tournon sont :

- Texture dite “à dents de cheval” ou porphyroïde (c’est-à-dire avec des inclusions de gros grains au milieu de minéraux de plus petite taille).
- Particularité de composition : ces mêmes gros grains sont des macrocristaux d’orthose, feldspath potassique dont l’abondance vaut à ce granite un classement en tant que “granite alcalin”.

Vieilles vignes de 120 ans sur des terroirs de granits très pauvres (sauf les vignes remplacées suite à la mort du cep).

Une partie importante des vignes est pré-phyloxérique ou issue de remplacement par marcottage (donc franche de pied, c’est-à-dire sans porte-greffe). Ce vignoble est certifié en biodynamie depuis 1991.

### Les vendanges

Récolte manuelle très tardive à maturité phénolique optimale (pour l’extractibilité des composés pelliculaires).

### La vinification

La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée en cuves béton. La macération dure de 4 à 6 semaines, pour obtenir des tanins soyeux et stables pour la garde à très long terme. Les températures supérieures à 30° C sont recherchées pour faire primer la texture (polymérisation des tanins) sur l’aromatique. Pour faire ce vin, seul le vin de goutte est utilisé.

### L’élevage

L’élevage se fait 20 % en fûts neufs, 20 % en fûts de 1 vin, 30 % de 2 vins, et le solde en cuves bétons.

### La dégustation

**Robe** : violine très foncée presque noir.

**Nez** : fruits noirs avec des notes d’épices et d’encre.

**Bouche** : tannins très puissants et à la fois veloutés, notes de fumé, de poivre, exprime magnifiquement la Syrah sur ce terroir granitique.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

100% Syrah.

### Plantation density:

from 9,000 to 10,000 vines/hectare.

### Terroir

Shallow, sandy, leached, brown soils, from Tournon granite, situated at the top of the Hermitage hill, near the chapel, in a locality known as l’Ermité.

The characteristics of Tournon granite are:

- A texture referred to as “à dents de cheval” (horse toothed) or porphyroid (i.e. with coarse-grained inclusions in the middle of minerals of smaller size).
- The composition’s special characteristics: These same coarse grains are orthoclase macrocrystals, K-feldspar the abundance of which means that this granite is classed as “alkaline granite”.

120 year old vines on very poor granite soils (with the exception of vines planted to replace dead vine plants).

A large part of the vineyard is pre-phyloxera and consisting of vines replaced by “marcotting” (layering) (non-grafted, without rootstock).

This vineyard has been biodynamically grown since 1991.

### Harvest

Very late harvesting by hand at optimum phenolic maturity (for better extractability of skin compounds).

### Vinification

The 100% destalked grapes are vinified in concrete tanks. Maceration lasts 4 to 6 weeks in order to obtain silky, stable tannins that will give the wine very long aging potential. Temperatures above 30°C are desirable to favour texture (polymerization of tannins) over aromas. Only free run wine is used for this wine.

### Maturing

20% of the wine is aged in new barrels, 20% in barrels already used for 1 vintage, 30% in barrels of 2 vintages, and the balance in concrete vats.

### Tasting

**Colour**: very dark, purple, almost black.

**Nose**: dark fruit with notes of spice and ink.

**Palate**: very powerful yet silky tannins, with notes of smoke and pepper.

A wonderful expression of the Syrah in this granite soil. Depending on the vintage, the wine can be kept for 30 to 60 years, and sometimes even 50 to 75 years.

