

HERMITAGE

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Stephen Tanzer - 92 points

D'une couleur rubis profonde, La Chapelle 2004 laisse apparaître d'intenses notes épicées et florales venant réhausser des arômes de cassis, de cerises noires et de tabac blond. La bouche est sur un registre plus sauvage, plus animal mais aussi plus douce avec un fruité de mûres et de groseille prédominant, quelques notes réglissées, de moka aux tanins puissants. Un vin charpenté, fait pour une longue garde qui nécessitera beaucoup de patience, 10 ans minimum sans nul doute.

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

2004

Conditions météorologiques :

La saison estivale est très sèche avec des températures supérieures à la normale, à savoir plus de 26°C en juin et 36°C fin juillet, ce qui a plus ou moins bloqué les maturités et retarder le changement de couleur des raisins.

La différence par rapport à 2003 est qu'il s'agit de chaleur et non de canicule. Les nuits fraîches permettent à la vigne de se trouver dans des conditions de stress hydrique moins critique par rapport à l'année précédente.

Début août est similaire avec de fortes chaleurs mais, en deuxième partie d'août, la pluie arrive et nourrit la vigne qui souffre, avec de belles précipitations.

Date de récolte :

Nous commençons les vendanges le 14 septembre 2004 avec un temps sec et une chaleur normale. Ce beau temps permet de vendanger en fonction de la maturité et d'arrêter s'il le faut pour obtenir des maturités complètes.

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.