



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

HERMITAGE 'LA MAISON BLEUE' 2020

HISTOIRE

Longeant la rue de la Petite Pierrelle, non loin du ruisseau de Torras et de la route où chantent les merles, repose notre jolie maison bleue. Adossée à la Colline de l'Hermitage, un des plus beaux vignobles au monde, cette petite maison de pierres aux volets bleus fut autrefois un véritable havre de paix pour nos vignerons : lieu de travail, de repos et de partage situé au beau milieu d'un terroir de légende. Aujourd'hui, cette maison de tâcherons a retrouvé une nouvelle jeunesse. Les vigneronnes et chevaux s'y abritent à l'occasion. Notre maison bleue sert toujours d'abri à nos raisins pour le séchage de notre vin de paille, lorsque nous en produisons. Et cette année, nous utiliserons son espace pour faire sécher nos plantes pour les préparations biodynamiques. Une nouvelle vie dans le respect des traditions.



GÉOLOGIE DU SOL

Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds. Sols liés aux terrasses fluviales du Rhône composés de calcaire sur colluvions.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevation en fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

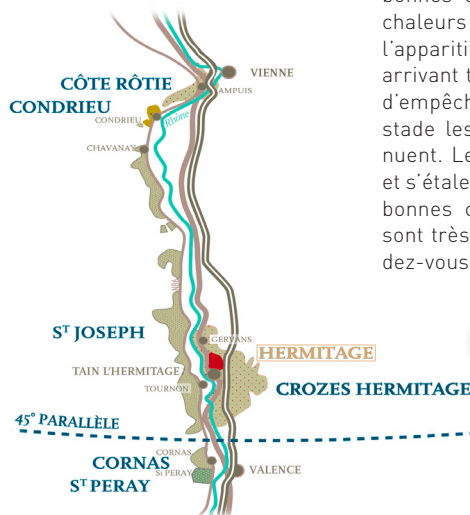
- 100% Syrah - 40 à 60 ans.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

POTENTIEL DE GARDE

- De 10 à 25 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES - 18,5+/20 POINTS

« Doté d'un équilibre épique et d'une prestance étonnante, La Maison Bleue est un Hermitage de style bourguignon en 2020, ce qui le rend d'autant plus intrigant et mémorable. Comme les autres dans cette gamme, le contrôle ici est remarquable, le poids et la longueur sont stupéfiants, aussi. Des notes iodées et mentholées associées à des touches sanguines et de garrigue ajoutent du relief aux fruits noirs. Ce n'est pas un vin trop mûr ou trop énergique, mais une âme mesurée et contemplative. Délicieux. (À boire entre 2025 et 2035) »

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.