

HERMITAGE 'LE CHEVALIER DE STERIMBERG' 2020

HISTOIRE

La petite chapelle Saint-Christophe est située à la cime du coteau. Elle fut construite en 1235 par le Chevalier Gaspard de Sterimberg après que ce dernier, blessé lors de la croisade des Albigeois en 1224, eut demandé l'autorisation à la Reine Blanche de Castille d'établir son Hermitage sur cette colline.



GÉOLOGIE DU SOL

Nos Roussanne et Marsanne proviennent de sols argilo-calcaires et sablo-caillouteux de coteaux pentus, qui apportent complexité et élégance à nos Hermitage blancs.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange manuelle en petites caisses. Pressurage en grappes entières. Après débouillage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 15% de bois neuf. Elevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

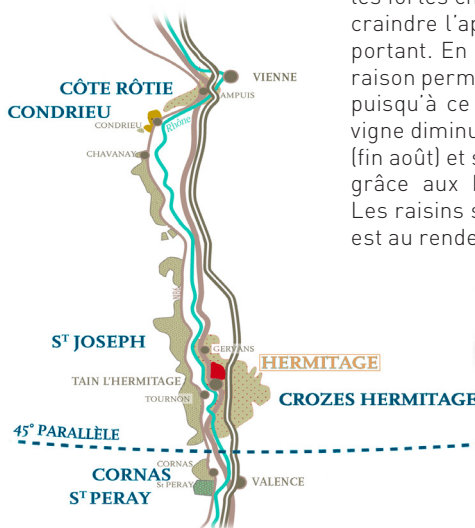
- 90% Marsanne et 10% Roussanne - 35 ans.

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 6 à 25 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES - 18,5+/20 POINTS

« Le Sterimberg est très élané et puissant en 2020. Cette forme et ce style d'Hermitage blanc me rappellent la toute première fois que j'ai goûté cette cuvée dans les années 80. Vif, puissant, nerveux et extrêmement apte à vieillir, c'est un vin exaltant, et on y trouve aussi une grâce peu commune. (À boire entre 2024 et 2040) »

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.