

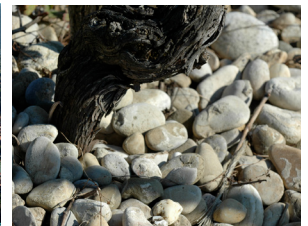


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

HERMITAGE 'LA CHAPELLE' 2020

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 Henri Gaspard de Sterimberg. Ce chevalier, de retour des croisades contre les Albigeois – et las de les pourfendre, demanda à Blanche de Castille l'autorisation de s'installer au sommet de cette colline 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'ermitage : le vignoble existait déjà dans l'Antiquité, avec les fameux vins de Vienne.



GÉOLOGIE DU SOL

La Chapelle est issue de l'assemblage des grands terroirs de l'ouest de l'Hermitage. La structure des Roucoules, l'enrobage charnu du Méal et des Greffieux, sont complétés par la trame serrée des Bessards, et Varogne apporte la fraîcheur.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, avec tri à la parcelle, en petites caquettes. Cuvaision environ 4 semaines, avec extractions douces. Elevation en œuf béton (18%) et fût de chêne français, dont 15% de bois neuf.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

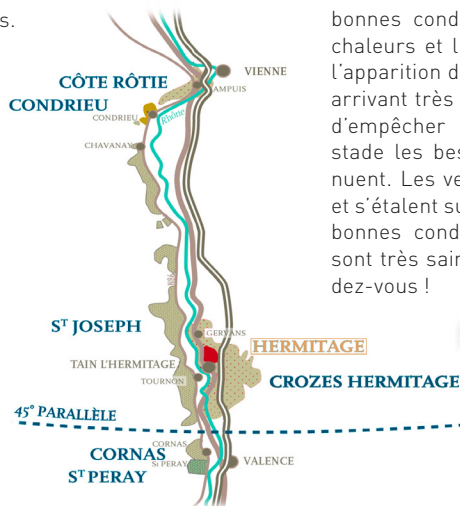
- Très vieilles vignes de Syrah sur échelas - 40 à 100 ans.

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 40 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION

MATTHEW JUKES – 19+/20 POINTS

« Bien qu'il y ait ici de légères notes de grains de café torréfiés, qui évoquent la chaleur de l'été, et des caractéristiques exotiques de rose et de musc qui n'apparaissent que dans les millésimes concentrés. Nous sommes face à un cours magistral de retenue et de conscience de soi. Même si ce 2020 ne possède pas la constellation et les tanins de haut niveau du majestueux millésime 2019, c'est un La Chapelle très séduisant qui plaira aux amateurs de syrah texturée et veloutée. Je suis certain que tous ceux qui dégusteront ce vin succomberont à ses charmes. (À boire entre 2025 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.