



Ermitage blanc

Le Méal 1997

Domaine Chapoutier

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Ermitage
Encépagement :	100 % Marsanne
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Alluvions fluvio-glaciaires avec galets
Situation :	Sélection parcellaire dite "Méäl", en coteaux
Production moyenne :	4840 bouteilles
Vendanges :	Manuelles, vignes conduites en biodynamie
Rendement moyen :	18 hl/ha
Vinification :	Raisins entiers, fermentations 50 % pièces neuves et 50 % en cuve
Elevage :	12 mois en fûts avec bâtonnage des lies
Vinificateur :	Michel Chapoutier
Propriétaire :	Domaine Chapoutier

Analyse

Visuel :	Jaune or soutenu.
Olfactif :	Le nez est explosif et complexe. On distingue des notes de fruits très murs, la pêche, l'abricot, la mandarine, la mangue. Puis arrivent des senteurs de résine, de truffe blanche et de miel de sapin. C'est un véritable festival.
Gustatif :	L'attaque est pure et le vin d'une intense richesse. Que l'on ne s'y trompe pas, c'est un vin sec. L'ampleur et le volume de bouche sont prolongés par une formidable finale longue, fraîche, minérale et épicée.
Global :	Quel vin explosif ! La complexité est telle que les mots manquent pour le décrire...

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2018
Accords mets - vin :	Foie gras, langouste au beurre blanc
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 12° C