DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

HERMITAGE 'LE CHEVALIER DE STERIMBERG' 2017







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.

ENCÉPAGEMENT / ÂGE MOYEN DES VIGNES

- 70% Marsanne et 30% Roussanne - 35 ans.

POTENTIEL DE GARDE

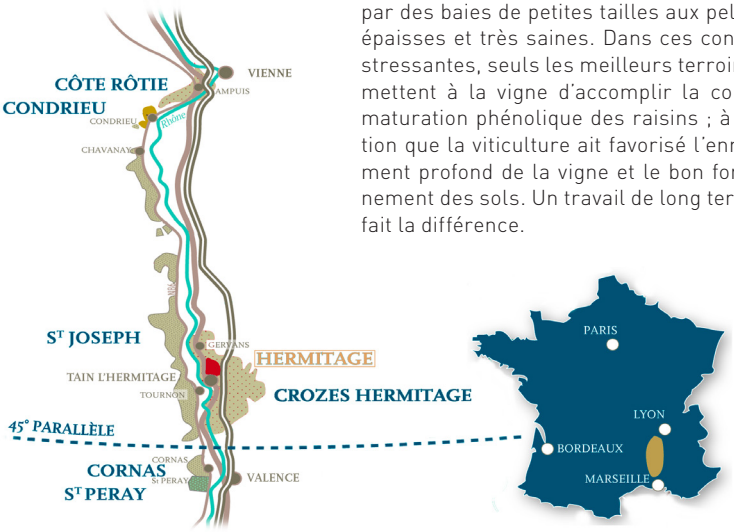
- De 6 à 25 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La particularité de 2017 est sa grande précocité qui lui vaut même de détrôner 2003. Un débourrement fin mars, une floraison irrégulière, une véraison avant la fin de croissance des baies, des conditions chaudes et sèches, entrecoupées d'orages salvateurs, aboutirent à une récolte précoce caractérisée par des baies de petites tailles aux pellicules épaisses et très saines. Dans ces conditions stressantes, seuls les meilleurs terroirs permettent à la vigne d'accomplir la complète maturation phénolique des raisins ; à condition que la viticulture ait favorisé l'enracinement profond de la vigne et le bon fonctionnement des sols. Un travail de long terme qui fait la différence.



NOTES DE DÉGUSTATION

THE WINE ADVOCATE - (94-97) POINTS

« L'Hermitage blanc Le Chevalier de Sterimberg 2017 se compose d'environ deux tiers de Marsanne et un tiers de Roussanne. De subtiles notes de pierre concassée et de copeaux de crayon encadrent le miel, l'ananas et les épices à pâtisserie, le tout enroulé autour d'arômes tendus de mandarine et de citron vert. Il s'agit d'une beauté possédant une texture soyeuse ainsi qu'une finale longue et gourmande. »

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.