

## Domaine Jean-Louis Chave - Hermitage Blanc - 2013



Fidèle à l'histoire de l'appellation et fort d'un patrimoine de vieilles vignes de marsanne et roussanne exceptionnel (5 hectares au total), Jean-Louis Chave élabore une cuvée unique d'Hermitage blanc, issue de l'assemblage de 4 lieux-dits reflétant cette diversité géologique unique au monde, dans un si petit territoire.

Chacun contribue à donner au final la signature de l'Hermitage blanc du domaine. Les sols de loess et d'argile de Péléat vont apporter la richesse de matière, ceux des Rocoules, très calcaires, un supplément de finesse et de tension, tandis que l'Hermite et ses sols de granites donnent une profondeur, une verticalité incomparable, et des notes épicées si caractéristiques... Encore faut-il ensuite, après avoir élevé en barrique le vin de chaque parcelle, savoir trouver le savant dosage qui va porter avec harmonie et naturel l'identité de l'Hermitage. C'est tout le génie de Jean-Louis de mettre au point, selon les caractéristiques du millésime, le plus parfait assemblage.

Bien sûr, 2013 ne fût pas un millésime facile à négocier dans le Rhône non plus, tant les mauvaises conditions printanières ont retardé le cycle végétatif de la vigne. Mais l'été plutôt ensoleillé et l'exposition au Sud des coteaux de l'Hermitage ont permis à la marsanne (largement dominante ici) et à la roussanne d'atteindre une belle maturité, très homogène.

Au final, cet Hermitage 2013 est de toute évidence un très grand millésime chez Chave. Le vin, qui n'est encore qu'un « beau bébé », dévoile un potentiel et une classe hors du commun. Entre chèvrefeuille, citron confit, pêche, miel, noisette fraîche et notes rocailleuses, le nez laisse déjà apparaître la race incomparable de ce vin. Les équilibres en bouche sont admirables et révèlent une rare harmonie, entre le gras, la chair du fruit et la tension qui rend le vin à la fois plein et vibrant sur le palais. La finale est énorme, évoquant tout à tour les fleurs, les fruits et un véritable cortège d'épices.

Vous l'aurez compris : nous sommes là en présence d'un vin hors-classe, armé pour affronter les 20 prochaines années avec panache et élégance, et sublimer une haute gastronomie plutôt terrienne, ris de veau et volaille de Bresse en tête ! Un must absolu, que vous n'oublierez pas de sitôt...

## Domaine Jean-Louis Chave - Hermitage Blanc - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Fin et complexe : chèvrefeuille, miel, groseille, citron confit, poire, pêche blanche, herbes séchées, rocailles, pointe de curry...

Bouche : Une amplitude épatante, volume et chair de fruit, mêlés à une juste tension. De la mâche et de la fraîcheur. Finale époustouflante de longueur et de complexité.

Accords mets-vins : Ris de veau à l'abricot ou aux morilles. Volaille de Bresse demi-deuil. Risotto à la truffe blanche. Mais aussi une langouste sauce hollandaise ou un turbot rôti aux girolles.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2030/2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (80% environ),  
roussanne (20%)

Culture : Biologique