

**L'appellation Hermitage** : Sous les Romains « Vins de Vienne » (comme ceux de Côte-Rôtie), puis « Vins du Côteau de Saint-Christophe », c'est seulement au 17<sup>ème</sup> siècle que le nom « Hermitage » apparaît, en souvenir du Chevalier Gaspard de Stérimberg qui avait choisi le haut de cette colline granitique pour se retirer du monde en 1224. On raconte aussi que sous le règne de Louis XIV, l'Hermitage était le vin préféré des Tsars de Russie.

Création de l'AOC en 1937 | 70% vins rouges | 30% vins blancs | 136 hectares de vignes | 5 156 hl/ an |  
Rendement moyen 38 hl/hectare | 49 % de la production exportée | Vins secs | 3 communes | Rive Gauche



**Cépages** : Marsanne 90 %, Roussanne 10 %



**Terroir/Climat** : les vignes proviennent des parcelles acquises du Domaine Grippat et du Domaine De Vallouit. Des vignes escarpées sur 2 parcelles : Les 'Murets' et L' 'Hermite'. Produit uniquement dans les grandes années.

**Sol** : Plateau de loess et de limon sablo-argileux, et des alluvions fluvio-glaciaires et cailloux.

**Âge moyen des vignes** : Entre 50 et 90 ans.



**Vinification** : Vin vinifié exclusivement en fûts de chêne neufs. Fermentation malolactique à 100 %.

**Elevage** : 30 mois en fûts de chêne neuf.

**Production annuelle** : bouteilles env.

### Notes de dégustation



**Visuel** : Robe jaune paille brillante et limpide.

**Olfactif** : Fleurs blanches, aubépine, miel d'acacias. Intensité aromatique très puissante.

**Gustatif** : Beaucoup de richesse et de gras en bouche. Expression très affirmée du terroir. Matière et force.

**Ensemble** : Harmonie entre un nez délicat et très expressif et un fruit charnu en bouche soutenu par la puissance du terroir.



**Consommation** : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 15 ans env.

**Température de service** : 10°C à 12°C

**Suggestions accords mets/vins** : A marier avec des plats puissants et goûteux. Homard thermidor. Filet de veaux aux morilles.