

Soirée Œnologie – 16 Février 2012 - Meudon



Alexandre Ramé



## Hermitage

# La Chapelle

## Vin Rouge



### DESCRIPTION

#### Histoire :

Le nom de l'Hermitage "La Chapelle" est lié à la petite chapelle Saint-Christophe surplombant le vignoble en terrasse dominant le Rhône. La Maison Paul Jaboulet Aîné est l'unique propriétaire depuis 1919. La diversité des terroirs des "lieux dits" confère au vin une identité particulière grâce à l'assemblage des différentes parcelles.

#### Géologie du sol :

Ces Syrahs sont plantées sur des sols riches et variés avec une grande diversité de terroirs (les Bessards, les Greffieux, le Méal et les Rocoules).

C'est de la richesse de ces différents terroirs que naît la complexité de notre Hermitage La Chapelle.

#### Encépagement :

Très vieille Syrah ; taille gobelet sur échalas.

#### Âge des vignes :

40 à 60 ans.

#### Vinification :

Les raisins descendus des pentes de l'Hermitage sur de petits traîneaux sont ensuite triés manuellement et vinifiés

traditionnellement dans nos chais. L'assemblage définitif est réalisé en cours d'élevage et résulte d'un assemblage judicieux de nos différents terroirs d'Hermitage.

#### Élevage :

La Chapelle est élevée sous bois dans notre chai millénaire le « VINEUM » durant 15 à 18 mois. Au cours de l'élevage les vins sont également soutirés.

#### Rendements :

Faibles rendements de 10 à 18 hl / ha.

#### Caractères organoleptiques du produit :

##### Aspect visuel :

Robe rubis intense, limpide et brillante.

##### Aspect olfactif :

Nez racé d'une grande complexité, dévoilant la Syrah tout en finesse. Fruits noirs, épices douces et finement boisé.

##### Aspect gustatif :

Bouche ample et généreuse, tanins soyeux, finale très longue.

#### Accords mets et vins :

Tournedos rossini

Ris de veau braisé aux morilles

Pigeonneau rôti aux cèpes

#### Température de service :

16° à 18°.

#### Durée de conservation :

15 à 25 ans..

## 2000

### **Robe :**

Rouge rubis éclatant, légèrement tuilé. Belle intensité colorante.

### **Nez :**

Nez intense de fruits rouges tendant vers des notes Kirschées. Belle complexité, les arômes d'évolution type sous bois et cuir apparaissent en finale.

### **Bouche :**

L'attaque est soyeuse et tendue : belle structure, tanins assez fondus en finale, l'harmonie générale est sur la tendresse et l'élégance. La persistance aromatique est très fine.

### **Impression générale :**

La tendresse de ce millésime en fait un vin proche de la maturité de dégustation.

**COMMENTAIRE OFFICIEL DE LA MAISON PAUL JABOULET AÎNE -  
DEGUSTATION JANVIER 2002**

Good medium ruby. Spicy red and black fruits and minerals on the reticent but complex nose. Very intensely flavored but suave; a primary, penetrating wine with almost pinot-like finesse. Highly aromatic in the mouth. Really impeccably balanced, in the supple style of the vintage. Very long finish features smooth, nicely buffered tannins. (90-93)

**STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR 02/2002**

## 2003

### **Robe :**

Très intense, la couleur est à l'image de la concentration du millésime

### **Nez :**

Nez original sur des notes de fruits très mûrs, légèrement cuits type compotés, cassis, mures. L'intensité est surprenante d'expression

### **Bouche :**

Bouche toute en harmonie : le volume est grand, la complexité intense et l'équilibre parfait : une attaque soyeuse et une intensité en bouche qui augmente au cours du temps. La densité du vin confère une longueur en bouche admirable

### **Impression générale :**

Grand millésime et parfait équilibre du vin, très attirant dès sa jeunesse ce vin conservera ce potentiel encore une vingtaine d'années.

17/20

'S'il possède le côté chaud du millésime, avec des notes de fruits noirs très mûrs, il ne bascule pas dans le registre compoté et lourd de bien des 2003. Sa trame minérale lui permet de conserver de la fraîcheur et bel équilibre. Il déploie de fines notes fumées, mais se referme actuellement. Longue garde prévisible.'

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE Décembre 2008 / Janvier 2009**

**2004**

**Robe :**

Rouge soutenu et brillant

**Nez :**

Nez sur le style classique de fruits noirs et de compléments minéraux : le côté empyreumatique est appréciable par sa finesse

**Bouche :**

Bouche très longiligne : un volume appréciable mais d'une puissance non écrasante. La finesse et la minéralité se retrouvent, une belle matière qui persiste sur des notes réglissées très soyeuses

**Impression générale :**

Le caractère réducteur et minéral du vin permet de penser à une grande aptitude au vieillissement.



### **Géologie du sol**

Comprend entre autres 6 terroirs d'exception : Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommière "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune". Le Moulin "Côte Brune"

### **Encépagement**

95 % Syrah, 5 % Viognier.

### **Age moyens des vignes**

Vignes déjà plantées au XVIème Siècle

### **Vinifications**

Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines.

### **Elevage**

Elevage unique de 38 mois en fûts de chêne neufs.

### **Rendements**

12 HI / hectare.

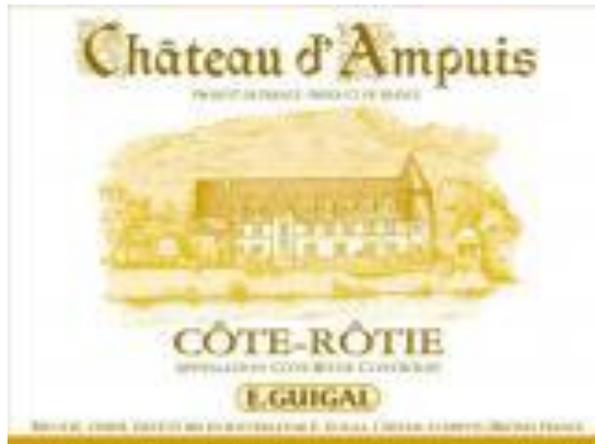
### **Dégustation**

**Visuel** : Robe sombre et profonde. Reflets mauves.

**Olfactif** : Epices, fruits noirs et arômes délicats du bois. Le nez est dense, expressif et intense.

**Gustatif** : Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée.

**Ensemble** : Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par un affinage prolongé sous bois



## Millésime 2003

*Wine Advocate #170 - Apr 2007*

**Score : 96+**

A wine worth filling up the trunk of the car with is the 2003 Cote Rotie Chateau d'Ampuis. This is staggering wine and as profound as most of the single vineyard Cote Roties are in some other vintages. The wine has a deep ruby/purple color and an extraordinary nose of smoky bacon fat and roasted meats, tapenade, black raspberry, cherry, and cassis. The intense aromatics are followed by equally thick, unctuous flavors with huge body, a voluptuous texture, and yet wonderful freshness, purity, and length. This is an amazing wine made from a remarkable blend of some of the best parcels in Cote Rotie – La Garde, La Clos, Grande Plantee, Pommier, Pavillon Rouge, and Le Moulin. This wine should evolve for 20 or more years, but will never be undrinkable. Drink: 2007 - 2027. **Robert Parker.**

*Wine Spectator - May 15, 2007*

**Score: 94**

Even though there's loads of fig, mocha and spice up front, this is really holding back, with a dense core of tar, black licorice, espresso and bittersweet cocoa held in check by some serious grip. The minerality is also there, and this should blossom in the cellar. Best from 2009 through 2018. 1,500 cases made. **James Molesworth**



## Le Domaine

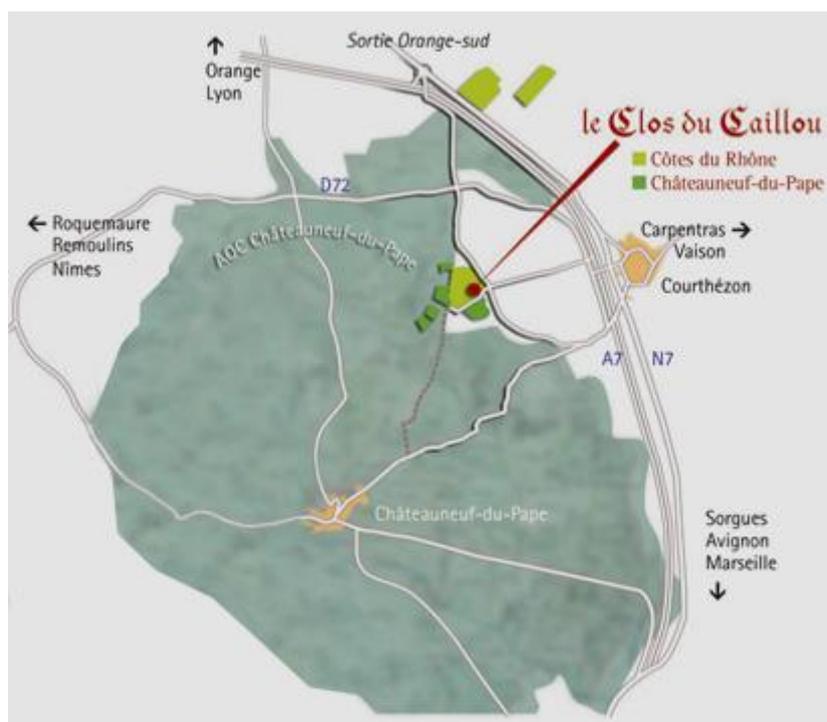
Le Clos du Caillou est idéalement situé, sur la commune de Courthézon. Il est composé de 44 ha en appellation Côtes du Rhône, et de 9 ha en appellation Châteauneuf du Pape. Le Clos possède la particularité d'être situé en limite avec l'aire d'appellation Châteauneuf du Pape. Anciennement Réserve de Chasse, le propriétaire en 1936 refusa de faire visiter son domaine aux experts chargés de la délimitation de l'appellation Châteauneuf du Pape. De ce fait, le Clos n'a pas été retenu dans la délimitation, et aujourd'hui, le Clos du caillou demeure une enclave dans l'appellation Châteauneuf du Pape.



## Le classement de 1936, conséquences

N'ayant pas été classé en 1936, le Clos a ensuite été classé en appellation côtes du Rhône villages. Aujourd'hui, à l'intérieur du Clos, sur un terroir identique à celui des Châteauneuf du Pape, qui entourent le domaine, nous produisons des Côtes du Rhône à la fois riches et soyeux. Les cuvées sont : Côtes du Rhône Clos du Caillou, le Bouquet des Garrigues, les Quartz, et la Réserve. A l'extérieur du Clos, les vignes classées en Châteauneuf du Pape sont regroupées par terroir et vinifiées séparément :

- le terroir de sable est à l'origine de deux cuvées : les Safres et la Réserve.
- le terroir de galets roulés, à l'origine de la cuvée Les Quartz.



## Les cépages

Le vignoble a été installé en majorité lors de son acquisition, par la famille Pouzin, en 1956, formant aujourd'hui un vignoble de plus de 50 ans composé en cépages rouges de grenache (80%), syrah (9%), mourvèdre (5%), cinsault (1%), counoise (1,5%), carignan (2,5%) et muscardin (1%), et en cépages blancs de clairette rose (32%), grenache blanc (27%), roussane (24%), clairette blanche (9%), viognier (6%), et bouboulenc (2%).



## **Le vignoble de Cornas**

### **Un rêve : Donner le meilleur du plus beau des terroirs**

Son rêve, devenir vigneron, se concrétise au début des années 1980 par l'acquisition de son premier vignoble, un coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas. De là naît le premier millésime du Cornas "Les Ruchets" (1987) qui devient la cuvée phare des vins Jean-Luc Colombo. A grandes enjambées, le vignoble s'agrandit et Jean-Luc peut enfin vivre pleinement sa passion du vin en s'appuyant sur quelques principes solides : le respect de la nature et des équilibres naturels des différents terroirs, fruits d'une alliance raisonnée entre des pratiques culturelles traditionnelles et les acquis de l'agronomie.

### **Un style : La recherche de l'équilibre**

La vinification et l'élevage définissent un style sublimant le fruit et la fraîcheur, ou bien, selon le millésime, l'élégance soyeuse et la finesse des différentes cuvées. Le mot clé: Equilibre.

### **Une Appellation : Cornas, aux origines de la Syrah**

Petite appellation de 110 hectares en terrasses granitiques abruptes surplombant le Rhône, Cornas a vu naître la Syrah. Elle y a trouvé son expression la plus pure et est aujourd'hui l'unique cépage. Les hommes qui la cultivent sur cette terre sont dépositaires de cette tradition millénaire.

Un terroir unique et préservé au milieu des bois de chênes verts et de genévriers confère aux vins leur minéralité et leur profondeur. Ces vins élégants, complexes, puissants et tout en

velours ont fait valoir à l'appellation Cornas le statut de « Meilleure appellation de la Vale du Rhône » par La Revue du Vin de France

La Réserve est un vin élaboré seulement sur les meilleurs millésimes, à partir de l'encépagement suivant : 60% de grenache situé sur le lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir composé de sables, 20% de mourvèdre, et 20% de syrah, lieu-dit « Les Bédines » même terroir. La finesse de ce vin est donnée par son terroir, ainsi que sa maturité très marquée.

	Wine Advocate/RP	Wine spectator
La chapelle 2000	89	93
La chapelle 2003	95	96
La chapelle 2004	x	92
Ampuis 2003	96	95
Cornas LA Louvée 2000	92	x
Clos Caillou Réserve 2004	93	91-94