

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^{ème} 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 : Syrah 100%



Terroir/Climat : Vignes escarpées. 4 parcelles : Le 'Bessards', le 'Greffieux', Le 'Murets', L' 'Hermite'. Uniquement dans les grandes années.

Sol : Plateau de loess et de limon sablo-argileux, du granite, des alluvions fluvioglaciaires.



Âge moyen des vignes : Entre 50 et 90 ans.

Vinification : Remontages en cuves inox thermorégulées. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines.

Elevage : Elevage unique de 40 mois en pièces neuves.

Production annuelle : bouteilles env.



Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge rubis très soutenue à reflets violacés.

Olfactif : Fruits noirs, cuirs, réglisse, arômes de torréfaction et d'épices orientales. Notes d'eucalyptus. Intensité aromatique très puissante.

Gustatif : Beaucoup de richesse et de structure en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime par l'élégance et la puissance de ses tanins.

Ensemble : Vin massif et concentré possédant une rare intensité de saveur et de robe.

Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation :** 20 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Caille flambée, aiguillette baronne au jus de raisin, agneau en croûte, fromages à pâte fleurie