

# M. Chapoutier

M. Chapoutier Hermitage Chante-Alouette est un vin blanc remarquable, illustrant la finesse et la complexité de la Marsanne, issu de l'une des appellations les plus emblématiques de la Vallée du Rhône.



## Hermitage Chante Alouette 2021

Vallée du Rhône (Nord), France

## Région et Vignobles

Les raisins de **Chante-Alouette** proviennent de trois vignobles distincts au sein de l'appellation Hermitage, chacun apportant des caractéristiques uniques :

- Le Méal : Connu pour ses sols alluviaux fluvio-glaciaires anciens et ses galets roulés, ce site confère structure et minéralité au vin.
- Les Murets : Avec ses sols argilo-graveleux enrichis d'argiles rouges, cette parcelle apporte richesse et générosité.
- Chante-Alouette : Un site en altitude avec un mélange de loess et de granite finement décomposé, apportant fraîcheur, salinité et acidité.

Ces parcelles sont situées principalement dans le lieu-dit de l'Ermite, sur des plateaux et des pentes bénéficiant d'un ensoleillement optimal, essentiel pour la pleine maturité de la Marsanne.

#### Vinification

Les raisins de Marsanne sont récoltés à la main à maturité optimale pour garantir la meilleure qualité. Après un pressurage doux et long, le moût est légèrement débourbé avant la fermentation. Celle-ci se déroule partiellement en cuves inox et en demi-muids (fûts de 600 litres), assurant un équilibre entre fraîcheur et complexité.

Pendant les 2 à 3 premiers mois, les lies sont régulièrement remuées (bâtonnage), ajoutant texture et profondeur au vin. L'élevage dure 8 mois, avec 40 à 30 % en cuves inox pour préserver la vivacité, et 60 à 70 % en demi-muids, dont 10 % de bois neuf et le reste en fûts de un à trois ans. Ce processus d'élevage précis intègre les saveurs et améliore la structure du vin.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Marsanne







## Hermitage Chante Alouette 2021

### Notes de dégustation

- Robe : Or vert brillant avec une grande clarté.
- Nez : Un bouquet complexe et subtil, avec des notes de coing, noix, miel, gingembre et acacia, rehaussé d'une touche délicate de fleur de tilleul.
- **Bouche** : Douce et élégante, avec une attaque vive et rafraîchissante et un milieu de bouche crémeux. La finale est longue et raffinée, laissant une saveur persistante d'**amande**.

### Le saviez-vous?

Le nom **Chante-Alouette** fait référence à l'utilisation historique d'un petit abri au sommet du vignoble, destiné aux chasseurs d'alouettes. Ce lieu unique est également aligné avec les lignes de Hartmann, zones supposées posséder des propriétés magnétiques, ajoutant une aura mystique au vignoble.

### Idées d'accords mets et vins

- Foie gras avec chutney de figues : La texture riche et les arômes de noix du vin équilibrent la douceur et la richesse du foie gras.
- **Homard Thermidor** : La palette crémeuse du vin s'harmonise avec les saveurs décadentes du homard dans une sauce beurrée et herbacée.
- **Poulet aux morilles** : La complexité du vin reflète les saveurs terreuses et crémeuses de ce plat classique.
- Fromage de chèvre avec miel et thym : Les notes florales du vin se marient parfaitement avec les éléments acidulés et sucrés de cet accord.



#### Robert Parker (RP): 92 Points (2021)

From a vintage that has proved very successful for the region's white wines, Chapoutier's 2021 Hermitage Chante-Alouette features aromas of beeswax, almond skin, melon and tangerine. It's medium-bodied, round, concentrated, nicely balanced and harmonious, with a long, citrusy finish.



#### Jeb Dunnuck (JD): 96 Points (2020)

Brilliant all the way, the 2020 Hermitage Chante-Alouette Blanc is a white readers should snatch up. All Marsanne from a mix of both granitic sites and more loess sites, brought up a mix of demi-muids and tank, it has a gorgeous perfume of honeyed peach, quince, crushed stone, and toast. With bright acidity, medium to full body, beautiful mid-palate depth, and a great finish, it will benefit from just a few years of bottle age and keep for 15+ years or more. It's a quintessential Hermitage Blanc.



### Wine Spectator (WS): 95 Points (2020)

Shows impressive concentration, with a layer of melon, quince and heather supported by a foundation of wet stone. Lightly honeyed and well-defined, the palate shows beautiful integration and drive. Reveals echoing notes of dried verbena, white tea tannins and salted, buttery brioche on the lingering finish.



