



M. Chapoutier

M. Chapoutier Crozes-Hermitage Sicamor est un Syrah élégant qui met en valeur la diversité des terroirs de l'Hermitage, alliant profondeur, structure et un profil aromatique exceptionnel.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Syrah

Sicamor 2023

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Sicamor est élaboré à partir d'un **assemblage de terroirs** situés sur les pentes ouest et est de la colline de l'Hermitage dans le Rhône septentrional. Les sols mêlent **granites à gros grains, poudingues et terrasses d'alluvions fluviatiles** de la région des Chassis. Ces particularités géologiques apportent au vin une complexité unique mêlant minéralité et richesse.

Le **climat continental** de la Vallée du Rhône, avec des étés chauds et des nuits fraîches, offre des conditions idéales pour la Syrah, permettant le développement d'arômes intenses et d'une acidité équilibrée. Les vignobles sont cultivés en **biodynamie et en agriculture biologique**, illustrant l'engagement de M. Chapoutier en faveur de la durabilité et du respect de l'environnement.

Vinification

Les raisins de Syrah destinés à **Sicamor** sont **récoltés à la main** à maturité optimale, garantissant une qualité de fruit exceptionnelle. Les grappes sont **égrappées à 100 %** avant une **vinification traditionnelle** en cuves béton brut. La fermentation dure **10 jours**, suivie d'une macération prolongée de **4 à 5 semaines**, favorisant une extraction optimale des couleurs, des tanins et des arômes.

Après la fermentation, le vin est transféré dans des **demi-muids** (grands fûts) ayant déjà servi **4 à 5 fois**, ce qui permet de préserver la subtilité du fruit tout en ajoutant une complexité délicate. Le vin est élevé pendant **12 mois dans ces fûts**, puis affiné pendant **6 mois supplémentaires en cuves béton**, pour perfectionner sa structure et son équilibre.

Notes de dégustation

- **Robe** : Noire profonde aux reflets pourpres éclatants.
- **Nez** : Nez intense et concentré, avec des notes de **poivre noir, girofle et gelée de mûres**, accompagnées de nuances de **graphite** et de minéralité sombre.
- **Bouche** : Attaque ample et charnue, avec des **tanins veloutés** et une texture harmonieuse. Le palais révèle des saveurs de **fruits noirs mûrs**, de **cèdre** et de **tapenade d'olives**, se terminant par une élégance concentrée et persistante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Sicamor 2023

Le saviez-vous ?

Sicamor reflète la philosophie de M. Chapoutier de créer des vins mettant en valeur l'identité distincte de chaque terroir. Son nom rend hommage à la force et à la longévité de la Syrah, souvent comparée aux majestueux platanes (sycomores) qui ornent les paysages du Rhône.

Idées d'accords mets et vins

- **Bœuf braisé avec sauce au poivre noir** : Les épices et la richesse du plat s'accordent parfaitement avec le profil poivré et fruité du vin.
- **Tagine d'agneau aux pruneaux et amandes** : Les fruits mûrs et la subtilité épicée du vin complètent les saveurs sucrées et salées du tagine.
- **Saucisse de sanglier avec lentilles** : Les saveurs terreuses et charnues se marient magnifiquement à la structure et à la profondeur du vin.
- **Gruyère affiné ou Tomme de Savoie** : Les notes minérales et fruitées du vin équilibreront les qualités noisettées et crémeuses de ces fromages.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2021)



The slightly floral 2021 Crozes-Hermitage Sicamor also offers up notes of crushed stone, cherries and raspberries. Medium-bodied and lithe on the palate, this pretty effort is elegantly framed by fine-grained, silky tannins and a long, lingering finish. Drink it young.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM