

M. Chapoutier

Élaboré à partir de vieilles vignes, Le Pavillon 2014 offre une expression profonde du terroir d'Hermitage, avec des arômes complexes, une texture veloutée et un équilibre remarquable.



Ermitage Le Pavillon 2014

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Le Pavillon provient d'une parcelle de 4 hectares située dans l'appellation Hermitage, réputée pour sa géologie unique. Le vignoble repose sur une fine couche de sols sédimentaires sur un sous-sol granitique, conférant au vin sa minéralité et sa structure distinctives.

Les vignes, âgées de plus de **65 ans**, produisent de faibles rendements de fruits très concentrés. La région d'Hermitage bénéficie d'un **climat continental** avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, parfaites pour produire des Syrah puissants et élégants.

Vinification

Les raisins destinés à **Le Pavillon** sont **récoltés à la main** à une maturité optimale, assurant des saveurs concentrées. Ils sont **égrappés entièrement** et fermentés dans des **cuves béton** avec **un à deux pigeages quotidiens** pour une extraction optimale. La température de fermentation est soigneusement contrôlée et ne dépasse jamais **32°C**.

Le vin subit une **maceration de 4 à 5 semaines**, favorisant la polymérisation des tanins et enrichissant sa complexité. Seul le **vin de goutte** est utilisé pour cette sélection parcellaire. L'élevage dure **18 à 20 mois** dans des **fûts de chêne**, avec environ **30 % de bois neuf**, permettant une clarification naturelle et une parfaite intégration des arômes.

Notes de dégustation

- Robe : Rouge grenat profond avec des reflets pourpres éclatants.
- Nez : Un bouquet intense de goudron fumé, framboise, mûre, noix et réglisse, enrichi de touches de tabac.
- **Bouche** : Une attaque puissante et complexe, suivie d'un milieu de bouche velouté et équilibré. La finale est longue, marquée par des notes de **réglisse**, **tabac** et **cacao**.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Syrah







Ermitage Le Pavillon 2014

Le saviez-vous?

Le vignoble **Le Pavillon** est certifié **biodynamique** et biologique, garantissant des pratiques durables qui renforcent la pureté du vin. Ce vin est réputé pour son extraordinaire potentiel de garde, pouvant évoluer magnifiquement pendant **30 à 60 ans**, avec des millésimes exceptionnels atteignant **75 ans**.

Idées d'accords mets et vins

- Chevreuil rôti avec sauce aux mûres : Les notes de baies et de fumée du vin s'accordent parfaitement avec la richesse du gibier.
- Côtes de bœuf braisées avec polenta crémeuse : Les tanins veloutés équilibrent la richesse et la texture crémeuse du plat.
- **Comté affiné ou Manchego** : La complexité du vin se marie parfaitement avec les saveurs noisettées et salées de ces fromages.
- Tarte au chocolat noir avec crème à l'espresso : Les notes de cacao et de réglisse du vin font écho à la richesse et à la profondeur du dessert.



Robert Parker (RP): 96 Points (2014)

The 2014 Ermitage le Pavillon is another wine from this team that defies the vintage. Full-bodied, concentrated, impeccably balanced and seamless, with classic notes of crushed rocks, graphite, cassis and blackcurrants, it hits the palate with no hard edges, has a great mid-palate and possesses sweet tannin. Michel commented that this wine reminded him of the 1982, and while it offers pleasure even today, it won't hit maturity for another decade.



James Suckling (JS): 96 Points (2014)

Made from 65 year old vines on the granitic Bessards section of Hermitage. Some very assertive red plum, red nectarine and orange zest. There is a wealth of spice and dark mineral-flecked interest. The palate is extremely supple and smooth with attractive, fine-cut tannins. A long, plush and very polished dark plum stone finish. Drink 2020 and beyond.



Vinous (Antonio Galloni) (VN): 96 Points (2014)

Opaque ruby. A deeply perfumed bouquet evokes candied dark berries, cherry cola, incense and violet, and a smoky mineral nuance builds in the glass. Intense, mineral-laced black and blue fruit and floral pastille flavors are given focus and spine by juicy acidity. Closes sweet, seamless and extremely long; peppery spices and smoky minerals add vivacity. This wine's blend of power and finesse is extremely impressive. (JR)



