

M. Chapoutier

Exclusivement récolté sur le prestigieux coteau du Méal, Le Méal Rouge offre une expression remarquable de fruits mûrs, de tanins raffinés et d'une complexité fumée.

Hermitage Le Meal 2012

Vallée du Rhône (Nord), France



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Syrah

Région et Vignobles

Le vignoble de **Le Méal** se situe sur le **coteau de l'Hermitage**, réputé pour ses **hautes terrasses composées de galets roulés et d'argile**. Ces sols uniques emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent la nuit, favorisant une maturation optimale des raisins de Syrah.

Les vignes, âgées en moyenne de **50 ans**, sont cultivées en biodynamie, garantissant une expression pure de ce terroir d'exception. Le climat **continental** de l'Hermitage, avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, renforce l'équilibre et l'intensité aromatique du vin.

Vinification

Les raisins sont **récoltés à la main** à maturité optimale pour capter leur plein potentiel. La récolte entière est **égrappée à 100 %** et fermentée dans une **petite cuve en ciment**, permettant un contrôle précis de la température.

Le processus de **maceration à haute température** favorise une extraction optimale des tanins, donnant un vin à la structure puissante mais veloutée, idéal pour un vieillissement prolongé. Seul le **vin de goutte** est utilisé pour cette sélection parcellaire.

Le vin est élevé pendant **14 à 18 mois** dans des **fûts de chêne à 100 %**, mélange de bois neuf et de fûts d'un an, pour intégrer les saveurs et développer la complexité. L'élevage se fait avec une **clarification naturelle**, préservant la pureté et la structure du vin.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond avec des reflets pourpres jeunes.
- **Nez** : Notes intenses de **fruits mûrs** et de nuances **fumées**, reflétant la profondeur du terroir.
- **Bouche** : Tanins puissants mais veloutés avec des saveurs de **confiture de mûres** et une finale lisse et élégante.
- **Potentiel de garde** : Ce vin peut vieillir magnifiquement pendant **30 à 60 ans**, avec des millésimes exceptionnels atteignant jusqu'à **75 ans**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Hermitage Le Meal 2012

Le saviez-vous ?

Le coteau du Méal est l'une des parcelles les plus célébrées de l'Hermitage, prisée pour sa capacité à produire des vins d'une profondeur et d'une longévité extraordinaires. Ce vin biodynamique reflète à la fois l'ancien terroir et l'engagement de M. Chapoutier envers une viticulture durable.

Idées d'accords mets et vins

- **Côtes de bœuf braisées avec sauce aux mûres** : Les fruits mûrs et les tanins veloutés du vin complètent la richesse du plat.
- **Gibier grillé au romarin et à l'ail** : Les saveurs fumées et complexes du vin s'harmonisent avec celles du gibier.
- **Comté affiné ou Beaufort** : Les notes noisettées et salées de ces fromages équilibrent parfaitement le caractère robuste du vin.
- **Tarte au chocolat noir avec réduction de cassis** : Les saveurs de confiture de mûres du vin rehaussent la richesse et la profondeur de ce dessert.

Robert Parker (RP) : 98 Points (2012)

Showing similar to last year, the 2012 Ermitage le Meal is a blockbuster that's about as voluptuous and sexy as Hermitage gets. Loaded with cassis, black raspberry, leather, dried violets and wild herbs, this beauty is full-bodied, has tons of sweet tannin and brilliant purity of fruit. Given its wealth of material, low acidity and incredible texture, it should drink well all of its life. (JD)

Wine Spectator (WS) : 96 Points (2012)

A nice bass line plays here, featuring dark currant, fig and blackberry confiture notes that have melded already with a broad swath of warm charcoal and ganache. Impressive, loamy grip holds the finish, though this will needs a few years to stretch out fully. Best from 2018 through 2030. 40 cases imported. (JM)

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2012)

Dark purple. A highly perfumed, complex bouquet evokes ripe cherry and raspberry, along with complicating notes of candied flowers, incense and Indian spices. Sappy and expressive, with intense black raspberry and floral pastille flavors underscored by juicy acidity. Shows superb focus and lift on the finish, which lingers with outstanding tenacity; suave, supple tannins barely peak through the wine's vibrant fruit. (JR)