



M. Chapoutier

M. Chapoutier Hermitage Le Méal Blanc est une expression remarquable de la Marsanne, mettant en valeur la richesse, la complexité et le potentiel de garde exceptionnel de l'appellation Hermitage.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Marsanne

Hermitage Le Meal Blanc 2018

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

Le **Méal Blanc** provient du **coteau du Méal**, l'un des terroirs les plus prestigieux de l'Hermitage. Les sols y sont composés de **dépôts alluviaux fluvioglaciers anciens**, enrichis de galets roulés qui emmagasinent la chaleur et favorisent une maturation optimale de la Marsanne.

Les vignes, âgées de plus de **50 ans**, offrent de faibles rendements garantissant une qualité exceptionnelle. Le vignoble bénéficie d'un **climat continental**, caractérisé par des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, qui favorisent l'équilibre et l'intensité aromatique du vin.

Vinification

Les raisins sont **récoltés à la main** à parfaite maturité, atteignant généralement un potentiel d'alcool naturel supérieur à **14 % vol.** Après un pressurage délicat des grappes entières, le moût est soumis à un **débourbage à froid** pendant **24 à 48 heures**.

Environ **50 % du volume** est vinifié dans des **demi-muids en chêne neuf (600 litres)**, tandis que le reste est fermenté en cuves pour préserver la fraîcheur. Le vin est ensuite élevé pendant **10 à 12 mois** en fûts, avec un bâtonnage régulier des lies pour enrichir la texture et la complexité. La durée de l'élevage est déterminée par des dégustations régulières pour garantir un équilibre parfait.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune doré brillant.
- **Nez** : Intense et marqué par une forte minéralité, avec des notes de **céleri**, de **bois subtil**, et des nuances florales.
- **Bouche** : Une attaque riche et ample, avec une texture crémeuse. Le vin dévoile une **fraîcheur exotique** et des saveurs d'**amandes grillées**, menant à une finale longue et élégante.
- **Potentiel de garde** : Ce vin peut vieillir magnifiquement pendant **30 à 60 ans**, avec des millésimes exceptionnels pouvant durer jusqu'à **75 ans**.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Hermitage Le Meal Blanc 2018

Le saviez-vous ?

Le **coteau du Méal**, d'où est issu ce vin, est réputé pour son terroir unique et son importance historique dans la région de l'Hermitage. Certifié **biodynamique** et **biologique**, **Le Méal Blanc** est une véritable expression de viticulture durable et de pureté de son terroir exceptionnel.

Idées d'accords mets et vins

- **Homard avec sauce au beurre vanillé** : La richesse et la fraîcheur exotique du vin subliment les saveurs luxueuses du homard.
- **Risotto aux truffes** : La texture crémeuse et la minéralité du vin s'accordent parfaitement avec l'élégance terreuse des truffes.
- **Comté affiné ou Gruyère** : Les qualités noisettées et savoureuses de ces fromages renforcent les notes d'amandes grillées du vin.
- **Turbot poché avec sauce aux amandes** : Les saveurs délicates du poisson et de la sauce crémeuse s'harmonisent avec la structure raffinée du vin.



Robert Parker (RP) : 99 Points (2018)

Is le Méal the most complex and complete lieu-dit on Hermitage, when considering both red and white wines? The 2018 Ermitage le Méal Blanc certainly makes a case for the white, offering honeyed, complex notes of mixed citrus, pineapple, pear and melon, structural notes of crushed stone, ample weight and richness on the palate and a long, vibrant finish. Just terrific. Range: 97-99



Jeb Dunnuck (JD) : 98 Points (2018)

Another heavenly white from this estate is the 2018 Ermitage Le Méal Blanc, which comes from a warmer, full south-facing vineyard. As with all the top whites here, it's brought up in larger format barrels, with around 25% new. It offers powerful notes of orange blossom, candied tangerines, flower oil, candle wax, and liquid rock-like minerality. These carry to a full-bodied monster of a wine that expands beautifully on the palate, yet still stays pure, balanced, and chiseled. Drink this blockbuster any time over the coming two decades or more.



Wine Spectator (WS) : 97 Points (2018)

Lush and exotic, with creamed mango, peach and papaya notes that are nonetheless fresh in feel, glistening with verbena, chamomile and honeysuckle accents and backed by a mouthwatering swath of salted butter on the finish. Drink now through 2035.

