M. Chapoutier

M. Chapoutier Ermitage De l'Orée Blanc 2015 est un Marsanne emblématique de l'appellation Hermitage, offrant une richesse et une complexité incomparables, avec un potentiel de garde extraordinaire.

Ermitage de l'Oree Blanc 2015

Vallée du Rhône (Nord), France

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Marsanne

Région et Vignobles

Les raisins de **De l'Orée** proviennent exclusivement de la parcelle **Les Murets**, située dans l'appellation Hermitage, sur les **sols alluviaux fluvio-glaciaires** de la Vallée du Rhône. Ces sols anciens, riches en minéraux, confèrent au vin une minéralité et une complexité uniques.

Les vignes utilisées pour **De l'Orée** ont entre **60 et 70 ans**, produisant de faibles rendements qui concentrent les saveurs et assurent une qualité exceptionnelle. Le vignoble bénéficie du **climat continental** d'Hermitage, avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits plus fraîches, idéales pour une maturation parfaite de la Marsanne.

Vinification

Les raisins sont **récoltés à la main** à maturité optimale pour préserver leur équilibre et leur intensité naturels. Après la récolte, les raisins sont **pressés doucement**, et le moût est laissé à **débourber à froid** pendant environ **24 heures**, garantissant pureté et clarté.

Environ **50 % du moût** est fermenté dans des **demi-muids de 600 litres**, avec un bâtonnage régulier pour enrichir la texture et la complexité. Les 50 % restants sont vinifiés en **cuves inox** pour préserver la fraîcheur. Le vin est élevé pendant **10 à 12 mois**, avec des dégustations régulières pour suivre son évolution.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune doré intense avec des reflets verts et dorés scintillants.
- **Nez** : Un bouquet puissant de **pierres chaudes**, **caramel** et **agrumes mûrs**, agrémenté de notes florales d'**acacia** et d'**aubépine**.
- **Bouche** : Une entrée riche et ample, avec des couches de **fruits mûrs**, **épices** et des nuances subtiles de **notes grillées**. La finale est longue, élégante et fraîche, révélant une complexité et un équilibre remarquables.
- **Potentiel de garde** : **30 à 60 ans**, avec des millésimes exceptionnels capables de durer **50 à 75 ans**.

M. CHAPOUTIER

Ermitage de l'Oree Blanc 2015

Le saviez-vous ?

Le vignoble **Les Murets**, où est cultivé **De l'Orée**, est l'une des parcelles les plus prestigieuses de l'Hermitage, réputée pour ses sols anciens riches en nutriments. Le vin est certifié à la fois **bio** et **biodynamique**, garantissant qu'il reflète l'expression la plus pure de son terroir.

Idées d'accords mets et vins

- **Homard Thermidor** : La richesse et la texture crémeuse du vin font écho à la décadence de ce plat de fruits de mer classique.
- **Poulet de Bresse à la crème de truffe** : La profondeur du vin accompagne magnifiquement les saveurs terreuses et luxueuses des truffes.
- **Comté affiné ou Beaufort** : Les caractéristiques noisettées et savoureuses de ces fromages se marient parfaitement avec la complexité du vin.
- **Tarte aux abricots et aux amandes** : Les notes fruitées et grillées du vin subliment la douceur de ce dessert.

98 Robert Parker Wine Advocate

Robert Parker (RP) : 98 Points (2015)

Of the three sélection parcellaire whites, the 2015 Ermitage de l'Orée is the most fresh and lively, with full-bodied richness and depth in its pineapple, mint, tropical fruits, toasted bread, brioche and liquid rock-styled aromas and flavors. It has good acidity, a stacked mid-palate and one seriously long finish.

97 Decanter

Decanter (DCT) : 97 Points (2015)

Tight bouquet, deep mass of jumbled fruits. Glorious and fat in a complex, provocative wine. In a different league. Drinking Window 2018-2038. (JLL)

96 James Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2015)

Super-spicy, almost white-pepper aromas with a wealth of lemon and grapefruit, dried-herb and more savory, mealy, almond-pastry-like notes. The palate has essence-like, lemon and grapefruit flavors. Some very smooth, long and fleshy fruit presence and power. Great depth. From organically grown grapes.