



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.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Marsanne

Ermitage de l'Oree Blanc 2015

Vallée du Rhône (Nord), France

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 **cuvées 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**.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

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.



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.



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)



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.

