

**E. GUIGAL**

Guigal

Le Guigal Ermitage Ex Voto Blanc est un vin blanc prestigieux de l'appellation Hermitage dans la vallée du Rhône septentrional. Produit uniquement lors de millésimes exceptionnels, ce vin est un assemblage de 90 % Marsanne et 10 % Roussanne, offrant une richesse, une complexité et une profondeur remarquables.

Ermitage Ex Voto Blanc 2017

Vallée du Rhône (Nord), France

Région et Vignobles

L'appellation **Hermitage** est située sur les pentes escarpées le long du **Rhône**, célèbre pour ses sols de **granite et de galets** qui offrent des conditions idéales pour les cépages **Marsanne** et **Roussanne**. L'**Ex Voto Blanc** est issu de deux parcelles spécifiques : "**Murets**" (90 %) et "**Hermite**" (10 %). Les sols de **Murets**, composés de **dépôts alluviaux** et de galets, favorisent un excellent drainage et donnent des vins concentrés et minéraux, tandis que la parcelle **Hermite** possède des sols de loess et d'argiles sableuses.

Les vignes, âgées de **50 à 90 ans**, sont profondément enracinées dans ces sols, absorbant les caractéristiques uniques du terroir. Cet héritage ancien contribue à la concentration et à la complexité du vin, capturant toute l'essence de l'**Hermitage**.

Vinification

Le **Guigal Ermitage Ex Voto Blanc** est élaboré avec un soin méticuleux. Les raisins, récoltés à la main, sont soigneusement sélectionnés avant la fermentation en **fûts de chêne neufs**. La **fermentation malolactique** est réalisée pour adoucir la texture du vin et ajouter de la profondeur. Le vin est ensuite élevé pendant **30 mois** en **fûts de chêne neufs**, apportant des couches de complexité tout en conservant la fraîcheur et les saveurs fruitées et minérales.

Cet élevage prolongé en fûts de chêne permet d'obtenir un vin d'une grande richesse, où le bois est parfaitement intégré, laissant s'exprimer toute la typicité des cépages **Marsanne** et **Roussanne**.



Alcool : 13,00 %

Composition: 90% Marsanne, 10%
Roussanne



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Ermitage Ex Voto Blanc 2017

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillante avec des reflets dorés.
- **Arômes** : Le nez est riche et complexe, avec des arômes de **fleurs blanches** comme l'**acacia** et l'**aubépine**, accompagnés de notes de **miel**, de **poire** et d'une touche d'**amande grillée** et de **brioche**.
- **Palais** : En bouche, le vin est ample et opulent, avec des saveurs de **fruits à noyau** (abricot, pêche) et de **miel**, soutenues par une texture crémeuse et une minéralité prononcée. L'acidité vivifiante apporte fraîcheur et équilibre, tandis que le bois confère des notes subtiles de vanille et de toast.
- **Finale** : La finale est longue et persistante, avec des notes d'**amande**, de **miel** et une touche de **salinité**, témoignant du terroir et du potentiel de garde de ce vin.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Ex Voto** vient du latin et signifie « en accomplissement d'un vœu ». Cela reflète l'engagement de la maison **Guigal** à produire des vins d'exception en hommage à l'appellation **Hermitage**. L'**Ex Voto Blanc** n'est produit que lors des meilleurs millésimes, ce qui en fait un vin rare et très recherché parmi les blancs du Rhône.

Accords Mets et Vins

- **Homard thermidor** : La richesse du vin complète la sauce crémeuse de ce plat, tandis que l'acidité équilibre la richesse.
- **Veau rôti aux morilles** : Les saveurs terreuses des morilles se marient parfaitement avec les notes fruitées et minérales du vin.
- **Bar grillé aux herbes et citron** : La fraîcheur et la minéralité du vin subliment les saveurs délicates du poisson, tandis que sa texture crémeuse accompagne les herbes et les agrumes.
- **Comté affiné** : Les notes grillées et légèrement toastées du vin en font un accord idéal avec les saveurs riches et savoureuses du Comté.

Jeb Dunnuck (JD) : 99 Points (2017)



Just about perfection in a glass, the 2017 Hermitage Ex Voto Blanc is a tour de force, offering a heavenly bouquet of white currants, quince, toasted bread, spice box, and assorted flower oil-like nuances. Deep, full-bodied, and massively concentrated on the palate, it has a distinct salty minerality, a stacked mid-palate, and bright acidity, all making for a Hermitage Blanc that needs 4-5 years of bottle age, yet will keep for two decades or more.

Wine Spectator (WS) : 97 Points (2017)



Lush, exotic and thoroughly beguiling, with waves of creamed peach, pear, quince and yellow apple rolling through, laced with subtle threads of quinine, chamomile and acacia before picking up a flourish of hazelnut and bitter almond on the finish. A real showstopper. Marsanne and Roussanne. Drink now through 2037.



E. GUIGAL

Ermitage Ex Voto Blanc 2017



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2017)

Vivid straw-yellow. Highly perfumed scents of ripe pear, nectarine, lemon rind, honey and pungent flowers, with a smoky mineral overtone building steadily. Offers palate-staining orchard and pit fruit flavors that are complemented by suggestions of toasted nuts and vanilla. Weighty yet distinctly energetic as well, betraying no excess fat. Delivers emphatic mineral thrust and repeating florality on the strikingly long, penetrating finish, which leaves a suggestion of dried pear brandy behind. (JR)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM