



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

HERMITAGE ROUGE LIGNE DE CRÊTE

Vin Parcellaire

APPELLATION

HERMITAGE ROUGE

VIGNOBLE : Les raisins qui constituent la cuvée « Ligne de Crête » proviennent des vignes des propriétés Delas Frères, sur la partie la plus élevée de la colline de l'Hermitage : le lieu-dit « Les Grandes Vignes ».

SOLS : On y retrouve les origines géologiques primaires, le socle rocheux. C'est là que la couche de terre est la plus mince, et c'est là que le cépage Syrah puise en profondeur le substrat le plus intime de l'AOC.

CLIMAT : En légère altitude, le caractère modérément venteux, confère une douce et relative fraîcheur durant les épisodes les plus chauds de l'été.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 2ha31

CÉPAGES : 100% Syrah

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est une sélection exclusivement issue de la parcelle « Les Grandes Vignes » située sur le sommet de l'Hermitage à 325 m d'altitude environ. Véritable amphithéâtre de terrasses en demi-cercles, cette parcelle est orientée majoritairement au sud. Dans les belles années, la production se limite à environ 1.800 / 2.000 bouteilles. Le vin est issu à 100% du cépage Syrah.

VINIFICATION

La récolte manuelle est faite en petites caissettes de 12 kg environ, réceptionnées sur le site ultra moderne de Tain l'Hermitage. Le raisin est entreposé en chambre froide pour 12 à 24 heures avant encuvage. Une fois égrappé, les baies sont acheminées au-dessus des cuves de vinification, puis transférées à l'aide de cuivons par gravité dans les cuves inox tronconiques. En température étroitement contrôlée, le temps de fermentation et de macération s'étend généralement sur une période de trois semaines. C'est essentiellement durant la première partie de la fermentation que l'on opère une extraction en douceur à l'aide de remontages et pigeages savamment dosés.

ÉLEVAGE

Après décuvage, le vin est soutiré et entonné. La fermentation malolactique s'effectue en fûts, dans lesquels s'ensuivra, sous haute surveillance, un élevage pendant environ 20 mois. Afin de préserver toute la personnalité, la finesse et la subtilité du vin, seuls les grains fins et extra fins sont sélectionnés en matière de bois. Pour les mêmes raisons, le pourcentage de fûts neufs est limité à 30% ou 40%.

DÉGUSTATION

Au nez, de discrets arômes d'épices et de cuir se déclinent en une palette équilibrée de baies sombres : mûre, groseille - aux accents envoûtants de fleurs, de réglisse et d'encens. Richesse, complexité et délicatesse ne sont pas antinomiques. Doté d'une belle minéralité, tout en élégance et en finesse, le vin revendique la noblesse issue de la plus belle granite du massif de l'Hermitage. En bouche, l'attaque est riche et de grande densité. Le vin est élégant, volumineux et savoureux. Les tanins, mûrs, fondus, bien intégrés contribuent à une structure puissante et équilibrée. Les saveurs rappellent les arômes observés au nez. La palette s'agrément de notes de myrtille, de framboise noire, de violette et de chocolat amer. Structurellement, harmonie, équilibre sont les grands attributs de « Ligne de Crête ».

HARMONIE DES VINS ET DES METS

D'une grande finesse, ce vin soyeux s'accordera à la perfection un feuilleté de pigeonneau, un tartare de boeuf en raviole, un filet de canette rôti aux aïelles servi à la diable. Il accompagnera aussi avec élégance, une bécasse, un lièvre à la Royale ou encore un carré d'agneau simplement grillé aux herbes.

