

Hermitage rouge 2018

E. Guigal



Cette cuvée 100 % syrah est issue de l'une des meilleures appellations de la vallée du Rhône. L'Hermitage Rouge de la maison culte Guigal a convaincu Jeb Dunnuck et le Wine Advocate de Robert Parker (« impressionnant »). Tous deux voient un excellent potentiel de développement de cette cuvée et décernent 92-94 points.

Type	Rouge
Producteur	E. Guigal
Région	Rhône
Cépage	Syrah
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2035
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92-94/100 Points Jeb Dunnuck

« L'Hermitage 2018 présente des similitudes avec le millésime 2016, mais avec plus de dynamisme. Des notes de cassis, de gibier fumé, de vanille et une touche de minéralité émergent du verre. C'est un vin corsé, soyeux et séduisant qui montre la pureté du millésime. Il pourrait être une véritable vedette et être une excellente affaire ! »

92-94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« L'édition 2018 de l'Hermitage de Guigal se présente en grande forme à ce stade précoce de son développement. Ce vin présente un parfum séduisant de violette, de pierre concassée et de cassis. Parallèlement à ces arômes ciselés, il est corsé et volumineux, avec une texture onctueuse et beaucoup de puissance. La finale est longue, encadrée par des tanins à grain fin et une note persistante de framboise. Impressionnant ». - Joe Czerwinski

Critiques et Notes

Jancis Robinson : 17.5 points

« Un fruit noir soyeux et dense en bouche avec des tanins très souples compte tenu de l'appellation. Excellente intégration de l'acidité avec une longue finale d'olive amère. Une légèreté de style bien défini. » - Richard Hemming MW

Note de la rédaction

« L'appellation la plus célèbre du Rhône septentrional », écrit la critique britannique Jancis Robinson à propos d'Hermitage. Les raisins de syrah profitent d'une orientation plein sud extrêmement favorable aux vignobles et d'un terroir unique dans cette exploitation certes de moindre superficie, mais d'une qualité à toute épreuve.

Pour son Hermitage rouge 2018, E. Guigal utilise des raisins qui ont grandi au cœur des collines de l'appellation, dans les vignobles Beaumes, Méal, Bessards et Hermite. De plus, le vin a vieilli pendant trois ans en fûts de chêne ! Un nectar fantastique, récompensé par 92-94 points auprès de Jeb Dunnock ainsi que Joe Czerwinski (Robert Parker's Wine Advocate). Un Hermitage qui promet déjà une excellente dégustation, et qui a un très bel avenir devant lui !

Note de dégustation

Le vin rouge se révèle dans une robe rouge rubis très profonde avec des reflets violacés. Le bouquet présente des senteurs de cassis, de cerise noire, de violette, réglisse, de cacao, d'épices et une touche minérale. En bouche, nous sommes confrontés à un vin tannique, massif et très bien équilibré. En résumé, c'est un vin racé exemplaire qui offre une finale de notes minérales et florales.

Accords mets & vin

Un vin rouge digne représentant des terroirs qui le voient naître et de l'indéfectible savoir-faire des Guigal. La cuvée idéale pour accompagner du gibier, des viandes rouges et des légumes au four.

Domaine

La belle histoire des Guigal : 3 générations sur une terre vieille de 24 siècles

Le domaine Guigal fut fondé en 1946 par Étienne Guigal à Ampuis, petit village antique situé au Sud de Lyon et berceau de l'appellation Côte-Rôtie. Il abrite un vignoble unique où la vigne et le vin sont célébrés depuis 2 400 ans, comme en témoignent encore les murettes caractéristiques de la culture en terrasse telle qu'elle était pratiquée à l'époque romaine. Le château d'Ampuis, bâtiment principal du domaine, date du 12ème siècle et fut transformé au 16ème siècle dans le style de la renaissance.

L'excellence de la syrah rhodanienne

Le millésime 2018 du vin rouge est un mono-cépage de syrah. Les raisins proviennent des célèbres parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Méal, Bessards et Hermite. Les sols que l'on trouve dans ce petit coin de paradis sont caractérisés par un terroir calcaire argilo-limoneux et sablo-graveleux. Les vignes sont âgées de 30 ans environ en moyenne. Les rendements furent réduits à 32 hl/ha au cours de l'année 2009.

Après les vendanges manuelles et une sélection rigoureuse des baies, celles-ci furent soumises à une fermentation thermorégulée en cuves inox closes, avec pigeages réguliers,

pendant trois semaines environ. Le vin rouge fut ensuite élevé 36 mois durant en fûts de chêne français, dont 50 % étaient neufs. 35 000 bouteilles environ furent produites.