

# M. Chapoutier 'Le Pavillon' Ermitage 2005

M. Chapoutier



☆☆☆ « il est (...) concentré et exprime son terroir de façon si extraordinaire », écrit Robert Parker et récompense Chapoutier avec l'ultime note de 98+ /100 points ! Il frôle la perfection ...

## 3 bouteilles par panier maximum

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>M. Chapoutier</b>
Région	<b>Rhône</b>
Cépage	<b>Syrah</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2030</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

Robert Parker : **98+ points**

« La plus grosse cuvée du domaine, l'Ermitage Le Pavillon 2005 (1067 caisses pour ce millésime), a une couleur pourpre dense, un nez classique de fleur d'acacia, de graphite et de crème de cassis fumée avec une énorme intensité ainsi qu'une puissance et une richesse corsées, magnifiques. Ce sont des vins monumentaux, et si vous vous remémorez que ce vin, un peu comme la plupart de ses frères et sœurs, est assemblé à partir de raisins issus de vignes dont le rendement est compris entre 12 et 18 hectolitres par hectare, alors la raison pour laquelle il est aussi concentré et exprime son terroir de façon si extraordinaire est toute trouvée. »

Jancis Robinson : **19 / 20**

« Nez sobre mais très complexe. Extrêmement serré et tendu et dont les épaules sont TELLEMENT courbées ! Ce vin picote en bouche, il est probablement le meilleur du lot, mais est encore caché pour le moment. Sec, tendu, semblable à la pierre - cela ressemble plus à une texture qu'à un profil aromatique. Gracile, plutôt académique et impénétrable. Et si sec ! Un vin très intéressant mais peut-être difficile à identifier d'emblée comme un Hermitage. Les raisins sont issus d'un terroir de granit et élevés pour moitié en fût de chêne. »

Wine Spectator : **96 points**

« Très concentré, avec des tanins accrocheurs mais profilés dévoilant du cassis, de la prune, du café, du moka et des notes minérales durant une finale longue, épicée et pleine de baies sauvages et de ronces. Il devrait bien s'étoffer en cave parce qu'il a vraiment de la poigne. À boire de préférence entre 2010 et 2025. »

## Notes de dégustation

Comment un vin devient-il culte ?

Le chemin le plus sûr est d'atteindre au moins des notes frôlant la perfection. C'est ce qui se passe pour le superbe millésime 2005 de la mini cuvée d'élite 'Le Pavillon' 2005 de Chapoutier. Avec 98+ points par Parker et surtout les 19/20 par la dame de fer Jancis Robinson, nous sommes face à un vin monumental placé au rang des super stars des plus grands vins du monde.

On retrouve au verre, une couleur dense de grenache carmin aux reflets luisants reflétant un nez concentré d'arômes puissants de petits fruits noirs, de notes de réglisse, noix, épices douces, chocolat noir avec une légère marque fumée. En bouche, préparez-vous à un grand voyage luxuriant ! Bien que très profond et intense, il se délecte soigneusement en se dévoilant vers une structure veloutée, équilibré, où chaque parfum se marie parfaitement à des tanins détourés et majestueux. Sa finale ne laisse pas de doute : longue, aristocratique et fine ... elle ne veut pas finir !

Conseils de dégustation : pensez à le carafier non pas quelques heures à l'avance, mais juste au moment de le servir, à température de 16°C à 18°C dans de grands verres à vin. Il s'ouvrira lentement, changera souvent sans perdre son identité si singulière de ce grand terroir d'Ermitage.

Une cuvée d'excellence pour les fêtes idéales avec les gibiers (civet de lièvre, sanglier, et viandes en sauce ( côte de bœuf sauce bordelaise) et un fromage de chèvre cendré. Un délice de haute volée !

## Domaine

### Michel Chapoutier, la passion sans limite !

Maison incontournable de la Vallée du Rhône depuis 1808, les Chapoutier se sont succédés génération après génération pour devenir la référence de la région. Véritables conquérants, ils ont planté des vignes sur les plus beaux terroirs : Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Ardèche, Côte-Rôtie, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls, Tricastin, Roussillon...

## Lieu-dit le plus fameux du vignoble de l'Ermitage

M. Chapoutier 'Le Pavillon' Ermitage 2005 est vinifié à partir de 100 % de syrah provenant de ceps âgés de 90-100 ans qui prospèrent sur une parcelle de seulement 4 ha, célèbre pour son terroir de granit.

La vendange a lieu aussi tard que possible, le rendement est extrêmement faible.

Après un égrappage total, le moût fermente pendant 4 à 5 semaines. L'élevage dure 18-20 mois dans des fûts en chêne, dont 30 % sont neufs.

L'Ermitage est mis en bouteille non filtrée.