# La Maison Bleue

## HERMITAGE

DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

## 2015

FRANCE
*Vallée du Rhône septentrionale*

Encépagement :
100% SYRAH

## HISTOIRE

**Longeant la rue de la Petite Pierrelle, non loin du ruisseau de Torras et de la route où chantent les merles, repose notre jolie maison bleue.**

Adossée à la Colline de l'Hermitage, un des plus beaux vignobles au monde, cette petite maison de pierres aux volets bleus fut autrefois un véritable havre de paix pour nos vignerons : lieu de travail, de repos et de partage situé au beau milieu d'un terroir de légende. Aujourd'hui, cette maison de tâcherons a retrouvé une nouvelle jeunesse. Les vignerons et chevaux s'y abritent à l'occasion.

**Notre maison bleue sert toujours d'abri à nos raisins pour le séchage de notre vin de paille, lorsque nous en produisons.**

## Situation / Terroir

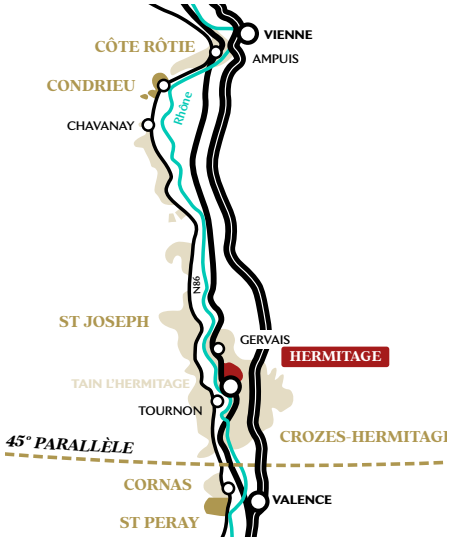
Année de plantations des vignes : **Entre 1955 et 1994**

| | |
|---|---|
| Superficie de l'AOP rouge : **94 ha** | Rendement de l'AOP: **40 hL/ha** |
| Superficie de nos parcelles : **13 ha** | Rendements : **Entre 25 et 35 hL/ha** |

**Géologie du sol :** Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds.
*Sols liés aux terrasses fluviales du Rhône composés de calcaire sur colluvions.*

| | | |
|---|---|---|
| Pente moy. : **0 à 30 %** | Altitude moy. : **190 m** | Exposition moy. : **Sud** |

| | |
|---|---|
| Conduite de vigne : **Gobelet sur échalas et cordon de Royat** | Densité des vignes : **De 6 000 à 9 000 pieds/ha** |




### VENDANGES

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

### VINIFICATION / ÉLEVAGE

- Tri optique et/ou manuel
- Vinification traditionnelle-égrappage 100%.
- 3 semaines de macération et remontage quotidien.
- Élevé 12 mois en fûts de chêne français dont 20% de bois neuf
- Fermentation malolactique.

### MILLÉSIME

Date de récolte : **Du 10 au 25 septembre**

**MÉTÉO :** *Consultez les relevés météorologiques de l'année 2015 en scannant le code ci-contre*

## Notes de dégustation

***Wine Advocate 94 points:*** *L'Hermitage La Maison Bleue 2015 remplace La Petite Chapelle. Ce vin révèle toutes les qualités de son terroir et provient de la partie est (non granitique) de l'appellation. De ce fait, son allure est plus douce, avec une texture riche et veloutée. Des notes de cèdre et d'épices enveloppent les notes de cassis et de cola et se prolongent dans une finale longue et souple.*

| Alcool: | Potentiel de garde: | Conseil de service: |
|---|---|---|
| **14 % Vol.** | **DE 10 À 20 ANS** | **16 à 18°C** |

## Viticulture bienveillante

**Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.**

*Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.*

# La Maison Bleue

## HERMITAGE

DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

## 2015

FRANCE
*Northern Rhône Valley*

Grape variety :
100% SYRAH

## HISTORY

**Along the Petite Pierrelle street, not far from the stream of Torras and the road where the blackbirds sing, lies our pretty Maison Bleue.**

Leaning against the Hermitage Hill, one of the most beautiful vineyards in the world, this small stone house with blue shutters was once a real haven of peace for our winegrowers: a place to work, rest and share located in the heart of a legendary terroir. Today, this house of winegrowers has regained a new youth. Winegrowers and horses take shelter from time to time.

**Our maison bleue is still used as a shelter for our grapes to dry our straw wine when we produce it.**

## Situation / Terroir

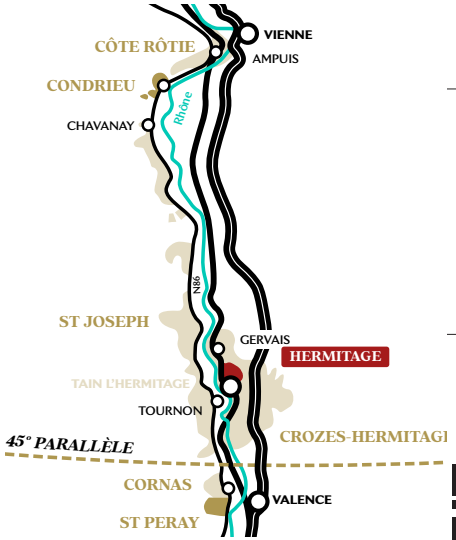
Planting year: **From 1955 to 1994**

| | |
|---|---|
| Surface area of the red PDO: **94 ha** | Yield of the PDO: **40 hL/ha** |
| Surface area of our plots: **13ha** | Yields: **Between 25 and 35 hl/ha** |

**Geology of the soil:** Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds.
*Soils linked to the river terraces of the Rhône, composed of limestone on colluvium.*

| | | |
|---|---|---|
| Average slope: **0 to 30%** | Average altitude: **190 m** | Average exposure: **South** |

| | |
|---|---|
| Vineyard management: **Cordon de Royat, gobelet on stakes.** | Vine density: **From 6,000 to 9,000 vines/ha** |




### HARVESTING

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

### VINIFICATION / AGEING

- Optical and/or manual sorting
- Traditional vinification - 100% destemming
- 3 weeks of maceration and daily pumping over
- Aged for 12 months in French oak barrels, 20% of which are new.
- Malolactic fermentation

### VINTAGE

Harvest date: **September 10 to 25**

**WEATHER :** *Check the weather reports for 2015 by scanning the code on the left*

## Tasting Notes

***Wine Advocate 94 points**: Replacing La Petite Chapelle in the Jaboulet lineup is the 2015 Hermitage La Maison Bleue. Rather than being a selection of lots that didn't make the cut for La Chapelle, it's more terroir-based, with the wine coming from the eastern (non-granitic) side of the appellation. Because of that, it's softer in style, with a rich, velvety texture. Cedar and spice notes frame cassis and cola notes, lingering through the long, supple finish.*

| Alcohol content: | Ageing potential: | Serving suggestion: |
|---|---|---|
| **14% Vol.** | **10 TO 20 YEARS** | **16 to 18°C** |

## Mindful Viticulture

**The entire vineyard is certified organic since 2016 and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.**

*We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.*