

La Maison Bleue

HERMITAGE



DOMAINE
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2016

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 26 septembre au 8 octobre**



MÉTÉO: Consultez les relevés météorologiques de l'année 2016 en scannant le code ci-contre

Notes de dégustation

Vinous 94 points : « Robe d'un violet vif. Les parfums expressifs, fumés et épices de confiture de fruits noirs, de pot-pourri et d'encens sont complétés par des notes de réglisse et de pâte d'olive. A la fois mûr et vif en bouche, ce vin offre des saveurs de mûres, de myrtilles et de gâteaux épices qui s'intensifient au contact de l'air. Les tanins discrets donnent forme et poigne à une finale longue, énergique et impressionnante, avec des notes persistantes de fleurs sucrées et de baies noires. »

Alcool:
14 % Vol.

Potentiel de garde:
DE 10 À 20 ANS

Conseil de service:
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

2016

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: Made on the easternmost terroirs of the hill, where the soils are deeper. Soils linked to the river terraces of the Rhône, composed of limestone on colluvium.

Average slope: **0 to 30%**

Average altitude: **190m**

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 26 to October 8**



WEATHER : Check the weather reports for 2016 by scanning the code on the left

Tasting Notes

Vinous 94 points : « Vivid purple. Expressive, smoke- and spice-accented dark fruit preserve, potpourri and incense scents are complemented by hints of licorice and olive paste. At once ripe and lively in the mouth, offering densely packed blackberry, blueberry and spicecake flavors that become spicier with aeration. Sneaky tannins give shape and solid grip to an impressively long, energetic finish that features lingering suggestions of candied flowers and dark berries. »

Alcohol content:
14 % Vol.

Ageing potential:
10 TO 20 YEARS

Serving suggestion:
16 to 18°C

Mindful Viticulture

The entire vineyard is certified organic 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.

