

La Maison Bleue HERMITAGE

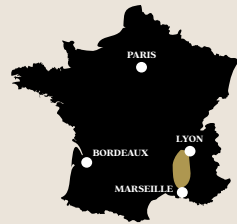
2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :

100% SYRAH



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.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

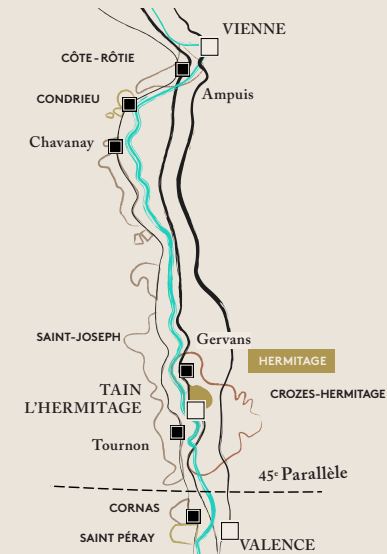
SITUATION / TERROIR

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 % | Alt. moy. : 190 m | Exposition moy. : Sud |
| Conduite de vigne : Gobelet sur échelas 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 manuel

Vinification traditionnelle-égrappage 100%
3 semaines de macération et remontage quotidien

Élevé 12 mois en fûts de chêne français dont 15% de bois neuf

Fermentation malolactique

Millésime

Date de récolte : Du 30 août au 19 septembre



Météo :

Consultez les relevés météorologiques de l'année 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Une belle expression des notes d'élevage : charbon, café, tabac blond. A l'aération, les arômes fruités prennent l'ascendant : myrtille, cassis. L'attaque en bouche donne le ton avec une puissance immédiate et graduelle. La structure est remarquable avec des tanins enrobés qui persistent longuement après la dégustation.

| | | |
|------------------------------|---|--|
| 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

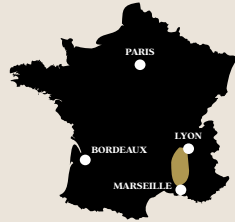
HERMITAGE

2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :
100% SYRAH



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.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

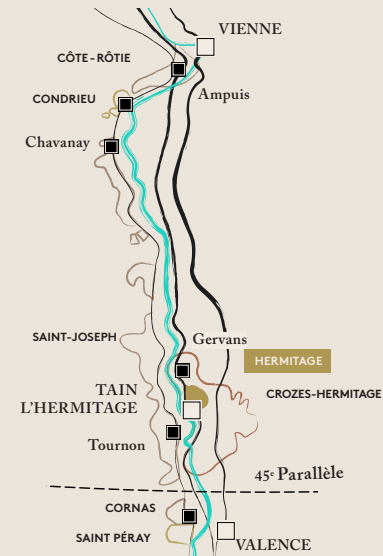
SITUATION / TERROIR

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: 13 ha | 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% | Av. 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

Manual sorting

Traditional vinification - 100% destemming

3 weeks of maceration and daily pumping over

Aged for 12 months in French oak barrels, 15% of which are new.

Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: August 30 to September 19



Weather:

Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Deep ruby-red colour. A fine expression of ageing notes: charcoal, coffee, light tobacco. On aeration, the fruity aromas take over: blueberry, blackcurrant. The attack on the palate sets the tone with immediate, gradual power. The structure is remarkable, with coated tannins that linger long after tasting.

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| 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.

