ERMITAGE "LE PAVILLON" 1997





"Le Pavillon" es el vino más prestigioso de la casa M. Chapoutier. Procede del viñedo situado sobre la colina de lHermitage con un rendimiento muy bajo.

Los vinos del Ermitage poseen un rico pasado histórico.

Eran ya apreciados en tiempos de los romanos, cuando se disfrutaban, así como los vinos de Côte Rotie, bajo el nombre de "vinos de Vienne". Más tarde fueron etiquetados como "Vinos de la ladera de San Cristóbal", debido a una capilla de la zona que lleva el nombre del santo. También se conocían como "Vinos de Tournon".

El nombre Ermitage probablemente apareció por primera vez en el siglo XVII en memoria de Herny Gaspard, un caballero de Sterimberg; que habiendo regresado de las cruzadas (en el siglo XIII) y cansado de hacer la guerra, vivió como un "hermite" en una colina que le había sido otorgada por Ana de Castilla, reina de España. Allí plantó una viña.
Alejandro Dumas, así como el zar Nicolás II se encuentran entre los muchos conocedores y amantes de este vino.

Añada:	1997
Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Ermitage Controlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Hermitage
Graduación:	14 º
Presentación:	75 cl., 150 cl.
Variedades:	Syrah 100%
Vino ecológico:	Sí
Vino biodinámico:	Sí
Edad del viñedo:	65 años
Superficie del viñedo:	4 ha
Suelo:	constituido por sedimentos en una fina capa que descansan sobre un subsuelo granítico.
Vendimia:	Manual al límite de la sobremaduración
Fermentación:	De 4 a 5 semanas en cubas de cemento con uno o dos trasiegos diarios. La temperatura de fermentación no excede los 32°C. Sólo el mosto flor será envejecido.
Crianza:	En barricas de roble (30% nuevas) durante 18 a 20 meses. Clarificación natural.
Temperatura de servicio:	16-18°C
Potencial de guarda:	30-75 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto Parcelario

ERMITAGE "LE PAVILLON" 1997

PUNTUACIONES

Robert Parker: 98 puntos (añada 1997)

MARIDAJE

Quesos, Goulash, ternera, cerdo, cordero, conejo, carnes de caza, salchichas, pollo, pavo, confit de pato, pato laqueado, lentejas, setas, Ratatouille, atún, risottos, pasta.

NOTAS DE CATA

Maravilloso, bien desarrollado. Nariz aromática, especiada, muy profunda, que muestra los años de barrica. En el paladar, muestra todo su desarrollo, su excelente equilibrio y sus taninos maduros. Profundo y mineral con un final muy largo.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es