

ERMITAGE L'ERMITE BLANC 2011



El viñedo se encuentra situado en la parte superior de la colina de l'Ermitage, cerca de la chapelle, en un lugar llamado Ermite. Lo constituyen viejas cepas de más de 80 años sobre un suelo granítico muy pobre.

Los vinos del Ermitage poseen un rico pasado histórico.

Eran ya apreciados en tiempos de los romanos, cuando se disfrutaban junto con 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 Hery 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 concedores y amantes de este vino.

Añada:	2011
Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Appellation Ermitage Controlée
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Hermitage
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Marsanne 100%
Vino ecológico:	Sí
Vino biodinámico:	Sí
Suelo:	Granítico, muy pobre.
Vendimia:	Manual, en el punto óptimo de maduración
Fermentación:	Después de un ligero desfangado en frío, la fermentación se realiza totalmente en barricas con una temperatura de 18 a 20°C.
Crianza:	En sus propias lías con bâtonnages regulares, de 10 a 12 meses.
Temperatura de servicio:	8-10°C
Potencial de guarda:	30-75 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco Parcelario

ERMITAGE L'ERMITE BLANC 2011

PUNTUACIONES

Robert Parker: 100 puntos (añada 2011)

Robert Parker: 96 puntos (añada 2008)

MARIDAJE

Carne y pescado con salsas a base de crema de leche o mantequilla, pato, vieiras, langosta, trucha con almendras, brandada de bacalao, ensalada Caprese, verduras a la parrilla.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo paja brillante y límpido

Nariz: Aromas complejos de vainilla, almendras, frutos secos y tilo. Marcada mineralidad (típica del terroir).

Boca: Vino muy redondo y sabroso. Equilibrio elegante, con un ligero amargor al final. Aromas de fruta blanca muy madura (melocotón y albaricoque). Final muy largo y con una enorme complejidad.