

La Maison Bleue

HERMITAGE

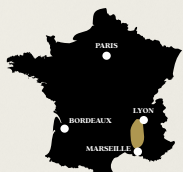


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2017

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 vigneron : 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 vigneron 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**

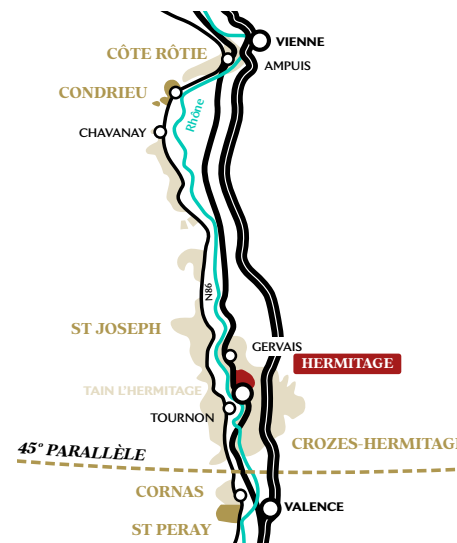
Superficie de l'AOP rouge : **94 ha** Rendement de l'AOP: **40 hL/ha**

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 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 caquettes 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 8 au 22 septembre**



MÉTÉO : Consultez les relevés météorologiques de l'année 2017 en scannant le code ci-contre

Notes de dégustation

The Wine Advocate 95 points : « Hermitage La Maison Bleue 2017 est un vin tout à fait séduisant, ample, velouté et généreux, sans être trop mûr ou déstructuré. Réglisse, cassis et poudre de cinq épices asiatiques jaillissent du verre dans un tourbillon complexe de parfums et de saveurs. Originaire de l'extrémité orientale de l'appellation, il offre une satisfaction immédiate et une qualité admirable à une fraction du prix de La Chapelle. »

Alcool: 14,5 % 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

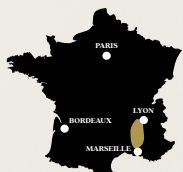


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2017

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.

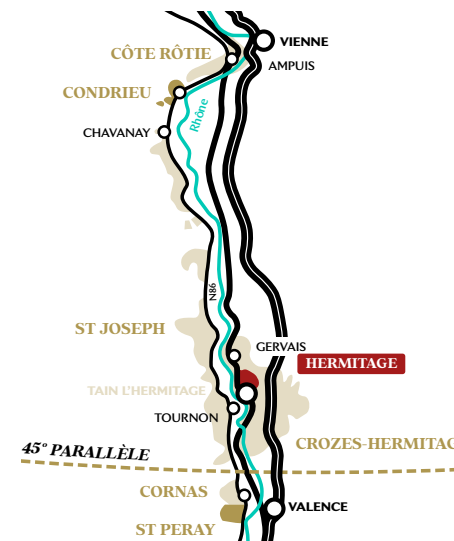
Average slope: **0 to 30%**

Average altitude: **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 8 to 22**



WEATHER : Check the weather reports for 2017 by scanning the code on the left

Tasting Notes

The Wine Advocate 95 points : « Jaboulet's 2017 Hermitage La Maison Bleue is flat-out sexy stuff, full-bodied, plush and generous without being overripe or unstructured. Licorice, cassis and Asian five-spice powder burst from the glass in a complex whirl of scents and flavors. Sourced from the eastern end of the appellation, it offers immediate gratification and admirable quality at a fraction of the price of the La Chapelle.»

Alcohol content:
14,5 % 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.

