



Ermitage Le Reverdy, Blanc 2011

AOC Ermitage, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Ce vin est issu de deux parcelles, les Beaumes (sols calcaires et alluviaux) et le Méal (terrasses de galets roulés). Exposition sud, sud-est.

VINIFICATION

Après pressurage, le moût est débourbé à froid, puis il est mis en fûts de chêne (pièces de 228 litres et demi-muids, 30% neufs) pour effectuer sa fermentation alcoolique.

La fermentation malo-lactique se fait en fûts.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé, en fûts, sur lies fines sur une période de 10 à 12 mois suivant le millésime.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 50%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 12-13°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe : brillante, couleur or paille.

Nez : Arômes de fruits mûrs (pêches jaunes, abricots), notes grillées.

Bouche : vin très structuré, riche et complexe. Très long en bouche. Arômes de pêche, cannelle, toast, vanille. Le boisé est très bien intégré.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

92/100

"The 2016 Ermitage Le Reverdy Blanc is a 50-50 blend of Roussanne and Marsanne sourced from Le Méal and Les Beaumes. Despite ripe scents of honey and grilled pineapple, this medium to full-bodied wine is firm and tight on the palate, with a slightly bitter edge to the finish."

Joe Czerwinski, Wine Advocate

Wine Spectator

94/100

"Un style mûr et langoureux, avec une palette crémeuse de saveurs de melon, de figue, de poire et de coing, soutenues par des notes briochées et sablées sur la longue finale caressante. Des scintillements d'allumettes et de noisettes en arrière-plan ajoutent de l'intrigue. Meilleur de 2021 à 2029. 130 caisses fabriquées, 30 caisses importées. - JM"

James Molesworth, Wine Spectator



JEB DUNNUCK 96/100

"Fantastique également, la minuscule production 2016 de l'Ermitage Le Reverdy Blanc est un assemblage de 80% Marsanne et 20% Roussanne élevé en demi-muids. Il abandonne plus de marmelade miellée, de fumée de bois, d'agrumes caramélisés et de roches concassées aromatiques. Riche, onctueux et concentré en bouche, avec une superbe pureté, il a une structure constructive et une très belle finale. Il est à la hauteur de la crème de la crème du millésime et ne doit pas être manqué. Donnez des bouteilles environ un an et dégustez-les au cours des deux décennies suivantes."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck

JAMES SUCKLING.COM 91/100

James Suckling

**bettane +
desseauve**

16
Guide Bettane et Desseauve des vins de France



17,5
La Revue du Vin de France

