



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine LAURENT HABRARD - Domaine LAURENT HABRARD

Cuvée

Les Rocoules

Appellation

AOC Hermitage

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

marsanne blanche 100%

EN BREF

Les Rocoules incarnent la quintessence de notre terroir : pureté, minéralité et amplitude. Cette Marsanne 2023, solaire et tendue, reflète notre engagement à sublimer chaque parcelle sans artifice. Je cultive mes vignes comme on cultive une relation : avec patience, attention... et confiance.

PRÉSENTATION

Présentation

HERMITAGE Blanc « LES ROCOULES » 2023

Appellation d'Origine Contrôlée – Vallée du Rhône septentrionale – 100% Marsanne

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

Le millésime

2023

Terroir

L'Hermitage blanc « Les Rocoules » est issu de 0.476 hectare de vignes :
- Lieu dit : « Les Rocoules » : coteau sud/sud-est de l'appellation Hermitage, sur sol calcaire mêlé de marnes, galets roulés et oxydes de fer.
- Age des vignes : 50 % vieilles vignes (50–60 ans), 50 % vignes centenaires --jusqu'à 120 ans)
- Altitude : 150–200 m.

La combinaison calcaire et galets assure un drainage naturel et favorise l'expression minérale, saline, typique de l'Hermitage blanc. Les collations d'oxydes de fer et de marne amplifient la profondeur, la tension et les notes iodées du vin. L'altitude (150?200 m) offre un écart thermique nuit/jour, favorisant fraîcheur, acidité et préservation aromatique.

Cette configuration confère au vin une minéralité saline typique et une

1/3

grande profondeur.

Le travail est entièrement manuel, parfois même à la traction animale, en raison du terrain pentu et étroit, rendant impossible la mécanisation.

Vinification

- Type de vinification : débouillage statique à froid ; pressurage adapté à la maturité ; avec le minimum d'intrants œnologiques
- Élevage : en pièces sur lies fines pour mettre en valeur l'expression du fruit et du terroir
- Sulfitage : suivi durant l'élevage et rajout à la mise à dose très faible pour protéger le vin pendant le transport

CONSEILS

Service

- Température : 11–12 °C, carafage 1 h conseillé.
- Garde : dès 2028 pour un épanouissement optimal, potentiel jusqu'en 2038–2040.

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

Amathus Drinks

“Round and generous, with toasted almond accents layered over dense, concentrated marmalade fruit, and there's a long, spice?tinged finish. “

Aspect visuel

or jaune soutenu, reflets verts.

Au nez

puissant, mêle vanille boisée, notes beurrées et briochées, puis épices douces, bois frais et coing.

En bouche

attaque ronde et gourmande, puis structure élégante, belle tension saline et minéralité en finale, gage de fraîcheur et de longévité

Accords gourmands

Un vin de gastronomie, idéal pour :

- Viandes blanches crémees (veau, volaille aux girolles)
- Poissons en sauce (sole, turbot) ; langoustine, langouste, homard
- Fromages à pâte molle (Saint-Marcellin, Brillat-Savarin)
- Risotto aux champignons

ACCORDS MUSICAL : Hymne du domaine à Écouter sur Spotify : <https://p/3>



open.spotify.com/intl-fr/track/02VfqI3g0jEZ4yfT9Vws8W?si=d4fbe617c9364981&nd=1&dlsi=60c7932a7ff94502



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.4676 ha