



 Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 et contrôlé par Ecocert SAS F32600.
Biodynamic wine certified by FR-BIO-01 and controlled by Ecocert SAS F32600.

Hermitage “Monier de la Sizeranne”

Le cépage
Syrah.

Le terroir
Le sol est composé d'alluvions silico-calcaires plus ou moins argileuses en fonction des secteurs, de granites de Tournon, et de limon éolien. On peut également retrouver des granites peu décomposés issus des parcelles situées en haut de coteaux.

Les parcelles
Notre Hermitage “Monier de la Sizeranne” provient d'un assemblage de différents terroirs disposés d'Ouest en Est : les Bessards, le Méal et les Greffieux.

Les vendanges
Récolte manuelle à l'optimum de la maturité.

La vinification
La vendange, égrappée à 100 %, est vinifiée en cuves béton. Le processus de fermentation traditionnel des levures indigènes laisse les terroirs libres de s'exprimer sans artifice. Une à deux fois par jour, un pigeage ou un remontage assure une bonne extraction des tanins et de la couleur. La température varie entre 30 et 33 °C. Les cuves sont dégustées quotidiennement, quatre à cinq semaines de macération sont nécessaires à l'obtention de textures veloutées et abouties. La fermentation malolactique qui assouplit le vin a lieu en fût.

L'élevage
18 mois d'élevage dont 85 % en fûts de chêne ce qui donne au vin des notes boisées. Les 15 % restants sont élevés en cuves béton afin de préserver la minéralité et la fraîcheur.

La dégustation
Robe : rouge grenat, profond, avec des nuances violacées.
Nez : fruits rouges (framboise, cassis), note de réglisse.
Bouche : bonne attaque, rond, élégant, tanins concentrés et souples avec une finale cassis, framboise, épicé (poivre) lorsqu'il est jeune.
Avec ce vin nous avons aimé : filet de chevreuil sauce au vin rouge. Rôti de bœuf. Saint-Félicien bien fait.
Température de service : 17-18 °C.
Potentiel de garde : de 10 à 15 ans.

L'anecdote
Le nom, “Monier de la Sizeranne” correspond au nom d'une famille importante de Tain l'Hermitage. Cette famille était également propriétaire du vignoble “La Sizeranne”. Famille influente depuis 1790 grâce à Henri Monier de la Sizeranne, sénateur ; Maxime Monier de la Sizeranne, peintre ; Maurice Monier de la Sizeranne, à l'origine de la création d'une version du braille (ce qui explique l'utilisation du braille sur les bouteilles de la Maison M. CHAPOUTIER) ; Robert Monier de la Sizeranne, traducteur du livre de Ruskins. L'étiquette de la bouteille représente un lion qui est le blason de la famille Sizeranne.

Grape variety
Syrah.

Terroir
The soil is made up of sandy limestone alluvia (with a variable clay content depending on the area), Tournon granite, and aeolian silt. You can also find some poorly decomposed granite from the plots located at the top of the slopes.

Parcels
Our Hermitage “Monier de la Sizeranne” comes from a blending of different soils from West to East: “les Bessards”, “le Méal” and “les Greffieux”.

Harvest
Hand harvesting at optimal maturity.

Vinification
The harvested grapes are entirely destemmed, and are vinified in concrete tanks. The traditional fermentation process using indigenous yeasts enables the wine's terroirs to express themselves. Once or twice a day, a cap punching or pumping over operation is carried out to ensure good extraction of the tannins and colour. The temperature varies between 30 and 33°C. The vats are tasted daily, four to five weeks of maceration are required to obtain wines with a well-crafted, velvety texture. The malolactic fermentation, which softens the wine, takes place in barrel.

Maturing
18 months ageing, 85% of which takes place in oak barrels, giving the wine its notes of oak. The remaining 15% is aged in concrete tanks to preserve minerality and freshness.

Tasting
Colour : deep garnet red, with purplish lights.
Nose : red fruit (raspberry, blackcurrant), with a hint of liquorice.
Palate : good attack, round and elegant wine with concentrated and gentle tannins. The final is on blackcurrant, raspberry and spicy (pepper) aromas when it is young.
Recommended food pairing : venison fillet in a red wine sauce. Roast beef. A nice, ripe Saint-Félicien cheese.
Serving temperature : 17-18°C.
Ageing potential : 10-15 years.

Anecdote
The name, “Monier de la Sizeranne” comes from the name of an important Tain l'Hermitage family. This family also owned the “La Sizeranne” vineyard. This family has had influence, since 1790, as it produced Henri Monier de la Sizeranne, senator; Maxime Monier de la Sizeranne, painter; Maurice Monier de la Sizeranne, the man responsible for creating a version of Braille (one of the reasons why CHAPOUTIER has braille on its bottle labels); Robert Monier de la Sizeranne, translator of Ruskins' book. The bottle label displays a lion, which is the Sizeranne family crest.

