

MAISON M. CHAPOUTIER

Producteur de vin

« Une démarche exigeante, fondée sur l'observation attentive du vivant, le respect des cycles naturels. »

M. CHAPOUTIER. M comme Maison familiale. M comme Marc, Michel, Maxime et Mathilde. Une lettre, un nom. Une signature devenue marque de fabrique, symbole de rigueur et de respect. L'histoire commence en 1808, à Tain-l'Hermitage, au cœur de la vallée du Rhône. Depuis plus de deux siècles, la Maison M. CHAPOUTIER s'inscrit dans ce paysage de coteaux escarpés, d'une terre qui a tant à offrir. Lorsque Michel Chapoutier, homme curieux et libre par essence, prend les rênes de la Maison au début des années 1990, il fait le choix fort de révéler les Terroirs. Très tôt, il engage le domaine sur la voie de la biodynamie. Une démarche exigeante, fondée sur l'observation attentive du vivant, le respect des cycles naturels et l'équilibre entre la vigne, le sol et son environnement. Il ne s'agit pas d'intervenir plus, mais d'intervenir mieux. Comme le résume Michel Chapoutier lui-même, « il faut savoir écouter le millésime sans faire d'ingérence dans la nature du vin ». Cette humilité est au cœur des valeurs de la Maison: respect, audace, convivialité, générosité, mais surtout la conviction d'être au service du Terroir. Chaque parcelle est unique et travaillée individuellement, chaque millésime accueilli pour ce qu'il raconte. La devise familiale, « Fac & Spera » – fais et espère – n'est pas un slogan mais une ligne de conduite. Chez M. CHAPOUTIER, le vin n'est jamais une démonstration. C'est une expression fidèle et vivante du Terroir.





HERMITAGE BLANC

Chante-Alouette - M. CHAPOUTIER 2021

Terrien autant qu'aérien, discret mais puissant, Chante-Alouette révèle les plus belles expressions du Terroir de l'Hermitage. Ce vin blanc naît d'un assemblage patient de parcelles sélectionnées, là où se répondent galets, argiles rouges, loess et granits finement décomposés. Une mosaïque minérale qui donne à la Marsanne toute sa profondeur. Vendangées à la main, en plusieurs passages, les baies sont cueillies au plus juste, pour préserver l'équilibre entre maturité et fraîcheur. Le raisin entier est pressé avec douceur. L'élevage sur lies, long de dix mois, affine lentement la matière, sans jamais la contraindre. Le vin se construit dans l'écoute, fidèle à la philosophie biodynamique de la Maison. Brillante, la robe d'or vert annonce la précision. Le nez se déploie avec subtilité : coing, noix, miel, gingembre, fleurs d'acacia, relevés d'une touche de tilleul. En bouche, l'attaque est franche, sans agressivité. La texture est ample mais tenue, portée par une finale d'amande, longue, élégante, persistante. Chante-Alouette n'impose rien. Il révèle. Un vin blanc qui prend de la hauteur sans jamais trahir ses racines. Une cuvée née pour faire entendre la voix de l'Hermitage.



DISPONIBILITÉ :
2 400 bouteilles



CONDITIONNEMENT :
Caisse en bois individuelle



DÉLAIS DE LIVRAISON :
xxx



ORIGINE :
Auvergne-Rhône-Alpes