

LE TROU DE L'ERMITE 2023

AOP Boutenac

On raconte qu'un ermite avait naguère trouvé refuge ici, sur ce coteau aride et sauvage du Boutenac. Un lieu à l'écart du monde, où la vigne est bercée par le vent et le silence.

Localisation & altitude : St Laurent de la Cabrerisse
Terroir de Boutenac - Alt. 200 m. Exposition N-NO.

Cépages :

- 50% Carignan grappe entière / 30% Syrah / 20% Grenache
- Sélection parcellaire

Culture :

- Biologique (Ecocert depuis 1987)
- Biodynamique (Biodyvin depuis 2020)

Terroir : sol argilo-calcaire, galets roulés sur molasses du Miocène typiques du Boutenac. Entouré de garrigue. Microclimat ensoleillé aux influences maritimes.

Vinification : Vendanges manuelles. 70% de cuve béton & 30% élevé 6 mois en barriques et demi-muids de $\frac{2}{3}$ ans.



LE TROU DE L'ERMITE

Récompenses :

- RVF - 92/100 (2026)
- Bettane+Desseauve - 91/100 (2026)
- Wine Enthusiast - 94/100 (2025)
- Guide Hachette - ★★(2025,2020)
- RVF - 91/100 (2025)
- Prix Plaisir - Médaille d'or (2024)

Flaveur : Vin profond sur des fruits noirs mûrs et confiturés qui persistent en bouche, sublimé par des notes de thym et des tanins subtils.



C
H
A
R
M
E

 L'avis de la presse :

“Le Trou de l'Ermite, doté d'une matière juteuse et de tanins fins. Un impressionnant éclat de fruit est à l'origine de son charme”

La Revue des Vins de France - 2026

