



HERMITAGE Blanc « LES ROCOULES » 2023

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

Domaine LAURENT HABRARD | Agriculture Biologique

LE CÉPAGE

Marsanne – cépage blanc emblématique de la Vallée du Rhône septentrionale, reconnu pour sa richesse aromatique (fleurs blanches, fruits à noyau, miel) et sa capacité à évoluer vers des notes plus mûres et gourmandes en vieillissant.

ORIGINE & TERROIRS

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 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 & ÉLEVAGE

- Type de vinification : débordage 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



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DONNÉES TECHNIQUES

- Couleur : Blanc
- Millésime : 2023
- Cépage : 100 % Marsanne
- Certification : Agriculture Biologique (label AB)
- Teneur en alcool : 13.5 % vol.
- Sulfites : contient des sulfites
- Format : 75 cl
- Bouteille : 420 g, verre recyclé & recyclable
- Capsule : Aucune (approche éco-conçue) – [Stop Capsules](#)

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- Œil : or jaune soutenu, reflets verts.
- Nez : puissant, mêle vanille boisée, notes beurrées et briochées, puis épices douces, bois frais et coing.
- Bouche : attaque ronde et gourmande, puis structure élégante, belle tension saline et minéralité en finale, gage de fraîcheur et de longévité

NOTE & APPRÉCIATION

Amathus Drinks

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

ACCORDS METS & VINS

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 Les Coquelicots de Pepe à [Écouter sur Youtube](#)

SERVICE & GARDE

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



Domaine LAURENT HABRARD
11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS
laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE MOT DU VIGNERON – Laurent HABRARD

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.



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

Depuis 2008, le Domaine LAURENT HABRARD est conduit en agriculture biologique certifiée, avec une volonté affirmée de réduire l'impact environnemental :

- Minimum d'intrant œnologique
- Travail manuel et du sol, selon pente et configuration ; réflexion constante sur la diminution de l'impact des méthodes de production sur l'environnement. ; le tout pour respecter au mieux les terroirs singuliers.
- Matériel recyclable, sans capsule, poids allégé (faible bilan carbone)
- Pratiques sociales équitables & humaines
- Leitmotiv du domaine : **Respect de la Nature, respect des Hommes.**



LE DOMAINE LAURENT HABRARD — Héritage engagé & vision durable

Le Domaine LAURENT HABRARD, situé à Gervans, incarne l'alliance d'un héritage familial et d'une viticulture tournée vers l'avenir. Sur 17 hectares certifiés en Agriculture Biologique, Laurent HABRARD met en œuvre une approche régénérative, avec un travail manuel raisonné des sols, des couverts végétaux et une attention constante à la biodiversité. L'impact environnemental est limité par des choix concrets : bouteilles allégées sans capsule, matériaux recyclables, vinification sans intrants, et sulfitage minimal (SO₂ uniquement à la mise). La dimension humaine et éthique guide chaque étape, avec un profond respect du vivant, des équipes et du consommateur. Les vins reflètent la pureté du fruit, la précision du terroir, et transmettent une identité sincère : des cuvées à la fois techniques, sensibles et pleines de sens.

Le Domaine LAURENT HABRARD, c'est l'équilibre entre un héritage familial et une exigence contemporaine, pour des vins sincères, durables et profondément ancrés dans leur terroir.



Domaine LAURENT HABRARD

11 ROUTE DES BLANCS, 26600 GERVANS

laurenthabrard.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.