

Domaine Jean – Louis Chave	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Un seigneur local à la fin du XV^e siècle, a donné le domaine à la famille Chave • Fils de Gérard, <i>Jean-Louis Chave</i> dirige aujourd'hui ce domaine • Domaine Jean-Louis Chave fait l'acquisition en 2009 du Clos Florentin, ambitionnant de le restaurer après que ses parcelles de vignes ont été réduites à peau de chagrin par l'épidémie de phylloxera à la fin du XIX^e siècle.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Le vignoble se trouve dans la Vallée du Rhône septentrional dans le département de l'Ardèche. • Plus précisément à MAUVES
Climat	Type méditerranéen. Les étés sont relativement chauds et secs, les hivers sont doux et ensoleillés avec parfois du Mistral
Sol	Granite, Loess
Superficie du domaine	26.00 hectares (Rouge : 21.00, Blanc : 5.00)
Nombre de bouteilles produites par an	56000 bouteilles
Cuvées	<p>Appellation principale : Hermitage ou Ermitage Autres appellations: Saint-Joseph Cépage principal : Roussanne Autres cépages : Syrah, Marsanne Les blancs proviennent de différentes parcelles ; puissants et fermes à la fois, ils sont vinifiés sous- bois avec précision (jamais plus de 20 % de fût neuf).</p>
Haute cuvée	<p>Dans les très grands millésimes, le domaine CHAVE produit une sublime cuvée « Cathelin » (en hommage au peintre Bernard Cathelin). Sur cette cuvée on est à Hermitage avec 100% Syrah pour le cépage donc le vin est produit exclusivement en vin rouge.</p> <p>La cuvée Cathelin, qui offre une expression d'une pureté unique du granit des Bessards, demeure confidentielle : 200 caisses environ sont produites (soit 2000 à 2500 bouteilles), et seulement dans les années vraiment exceptionnelles.</p>
Anecdote	Hier on parlait de Gérard, aujourd'hui on parle de Jean-Louis... On dit d'eux qu'ils ont été les plus fins visionnaires et qu'ils sont les maîtres sur les terroirs de L'Hermitage. Avec des notes sans failles depuis plusieurs années, ils ont atteint un niveau de perfection qui mérite l'admiration et le respect.

