

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très appréciés des Romains, les vins de Côte-Rôtie devinrent rapidement le vin demandé par les tables princières. C'est en 1890 que le vignoble atteint son apogée mais cette longue prospérité est suivie d'un siècle de délaissement, la crise du phylloxéra, suivie des 2 guerres mondiales, ayant eu raison de son développement. Les années 1980 signent le renouveau du vignoble.

La Côte-Rôtie est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône. Les côteaux, pouvant atteindre jusqu'à 60° de pentes se situent sur la rive droite du Rhône entre 180 m et 325 m d'altitude. Nous pouvons retrouver jusqu'à 20 % de viognier assemblé à la Syrah dans une bouteille de Côte-Rôtie.

**Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins rouges | 319 hectares de vignes | 12 700 hl/ an | 1,2 million de bouteilles
| Rendement moyen 36 hl/hectare | 21 % de la production exportée | Vins secs | 73 lieux-dits classés**



Cépages : Syrah 100 %

Terroir/Climat : Cuvée d'exception tirant son nom de la Côte-Blonde où domine une tour de 'garde' de l'époque Romaine. Une sélection des meilleurs raisins provenant de 3 parcelles exceptionnelles : Côte Blonde (40% dont la parcelle historique La Garde), Côte Brune (60% dont les parcelles proches des parcelles La Turquie, Les Moulins, La Pommière) et « les Moutonnes ». 1ha

Sols : Des sols schisteux avec une altération forte de la roche mère en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.



Âge des vignes : 60 ans - Rendement faible

Vinification : Vendanges manuelles dans des petites caisses de 25 kg afin de conserver le bon état du raisin. 3 tries successives. Vinification en cuves inox thermorégulées. Egrappage à 50 %. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. 4 semaines de macération avec des remontages afin d'extraire les tanins les plus nobles.



Elevage : Pendant 36 mois en fûts de chêne français neufs de 228 L. La fermentation malolactique se fait sous bois.

Production annuelle : 2 700 bouteilles – uniquement pour les Grands Millésimes

Notes de dégustation :



Visuel : Couleur soutenue, robe rubis aux reflets acajou.

Olfactif : Note torréfiée d'origine boisée, expression raffinée, notes fruitées.

Gustatif : Un fruit fondu en bouche, des tanins soyeux apportant des arômes de tapenades.

Ensemble : Structure veloutée et confite avec de la sucrosité. Le tout est suave !

Consommation : A garder

Durée de conservation : 10 à 15 ans

Température de service : 16°C à 18°C

Accords mets-vin : A servir avec une côte de bœuf, des petits gibiers à plumes.

