

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.



Cépages : Syrah 95 %, Viognier 5%

Terroir/Climat : « La Viallière » est une parcelle d'1 ha, située au nord de l'appellation sur la partie Côte Brune.

Sol : sélection parcellaire plantée en 1997, sur un terroir composé de micascistes qui confèrent au vin sa structure. 1^{er} millésime : 2003



Âge moyen des vignes : 20 ans env. Rendement faible de 35 hl/ha

Vinification : Récolte 100 % manuelle dans des caisses de 25 kg. Trie sévère à la vigne. Cuvaision avec égrappage à 95 %. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. 3 semaines de macération. Remontages. Fermentation malolactique sous bois.



Elevage : 24 mois en demi-muids et en fûts de chêne neuf.

Production annuelle : 5 000 bouteilles.

Notes de dégustation :

Visuel : Robe grenat aux reflets acajou.

Olfactif : Un nez élégant de violette, kirsch et bâton de réglisse.

Gustatif : La bouche est sirupeuse avec des arômes raffinés et des tannins souples.

Ensemble : Une structure ample et une belle longueur.



Consommation : A garder

Durée de conservation : 10 ans env.



Température de service : 16°C à 18°C

Accords mets-vin : A servir avec une côte de bœuf, des grillades, du fromage.

