

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très apprécié 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 93%, Viognier 7%

Terroir/Climat : Issu de 7 parcelles parmi les plus exceptionnelles du Domaine : 3 parcelles sur la Côte Blonde autour de La Mouline : Le Clos, La Garde et La Grande Plantée. 3 parcelles autour de la Turque sur la Côte Brune : La Pommère, Le Pavillon Rouge et Le Moulin. Et 1 parcelle au-dessus de la Landonne : La Viria. (Env. 8 hectares)

Sol : Granitique - Des sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Âge moyen des vignes : Vignes déjà plantées au 16^{ème} siècle.

Vinification : Les parcelles sont vinifiées séparément et assemblées après élevage. Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines.

Elevage : 38 mois en fûts de chênes neufs.

Production annuelle : 30 000 bouteilles env.

Notes de dégustation

Visuel : Robe sombre et profonde. Reflets mauves.

Olfactif : Epices, fruits noirs. Notes herbacées, fumées. Le nez est dense expressif et intense.

Gustatif : Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée.

Ensemble : Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par un affinage prolongé sous-bois.

Consommation : A garder

Durée de conservation : 20 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Gibiers, gigot d'agneau, pigeon, coq au vin, pâté de lapin, omelette aux truffes et fromages (saint-Marcellin, rigotte du forez).

