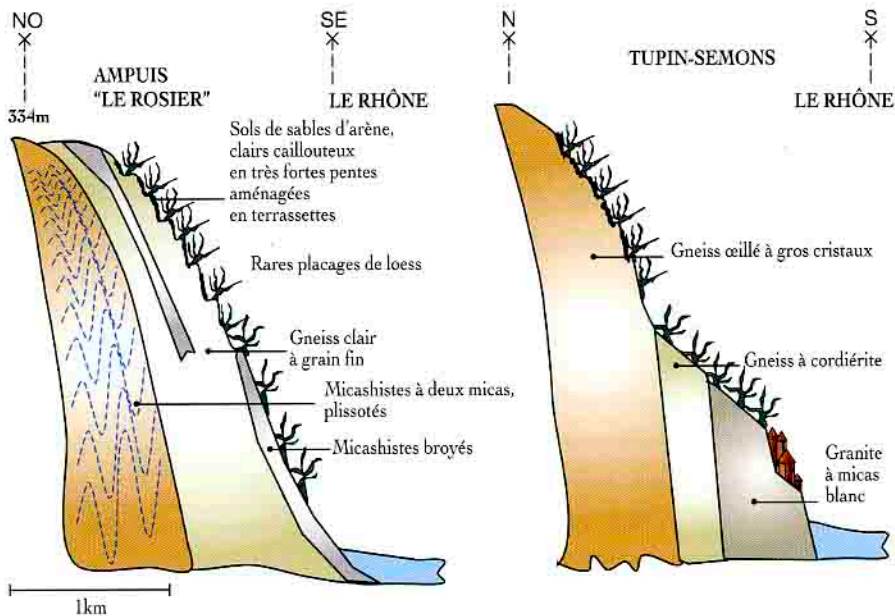


# CÔTE-RÔTIE

## rouge



### "Terroir"

- Vignoble : il s'étend sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Rhône.
- Sols : terrasses granitiques très escarpées couvertes d'une couche silico-calcaire en Côte blonde, d'argile et oxyde de fer en Côte brune.
- Climat : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.
- Histoire : un des plus anciens vignobles de France. Les Romains le développèrent beaucoup. Au Moyen-Age, on dit que le Seigneur Maugiron partagea son bien entre ses deux filles l'une brune et l'autre blonde d'où les noms restés aux vins Côte brune et Côte blonde.



## “Élaboration”

- Superficie en production<sup>o</sup> : 191 ha, production annuelle : 6 795 hl, rendement de base : 40 hl/ha.
- Cépages principaux : Syrah, au moins 80% et Viognier 10 à 20% autorisés.
- Taille : longue pour la Syrah (associée en pyramide de 2 cepes sur 4 échelans). La taille du Viognier peut comporter un long bois dit “arçon”, les autres coursons ne doivent pas être taillés à plus de 2 yeux.
- Vinification : titre alcoolique volumique naturel minimum 10% ; cuvaison : 2 à 3 semaines ; vieillissement en fûts : 18 mois à trois ans.

## “Dégustation et consommation”

- A l’œil : rouge profond, frangé de violet dans la jeunesse.
- Au nez : framboise, épices et un soupçon de violette. Plus tard, parfums de vanille et de noyau.
- En bouche : structuré, long en bouche, tannique mais onctueux, grande longueur aromatique avec l’âge.
- A table : suivant l’âge, déboucher 1 à 3 heures avant consommation. Servir si l’on veut en carafe avec des viandes fines, des gibiers d’eau ; mais aussi avec des asperges, des truffes...
- Dans la cave : lent à mûrir, vin de longue garde (5 à 15 ans). Quelques millésimes : 1983, 1991.
- Consommateur célèbre : le poète latin Martial.

## “Des mots pour le dire”

“De fruits rouges, d’épices et de violette, les arômes s’assemblent en une lente et durable maturation, l’harmonie finale est d’une suprême élégance...”

<sup>o</sup> Source : déclaration de récolte 1995.

