



Admirez encore ce paysage, sculpté par la main de l'homme depuis plus de 2000 ans, ces « jardins perchés » et pensez aux tâches quotidiennes ; aux gestes de taille, d'entretien des terrasses, de palissage, de vendanges manuelles...

C'est sur ce terroir magique ou plutôt sur ces micro-terroirs que s'épanouissent les deux cépages de l'appellation ; la Syrah et le Viognier.

La Syrah, reine du vignoble s'exprime ici admirablement et permet d'élaborer des vins de grande qualité, profonds, caractérisés par le velouté des tanins et une puissance aromatique étonnante.

Sur certains terroirs la petite place réservée au Viognier ajoute complexité et féminité à quelques cuvées.

Le travail méticuleux à la vigne, la faible production, la maîtrise de la vinification et de l'élevage des vins confèrent aux Côte-Rôtie cette aptitude exceptionnelle au vieillissement. Après deux à trois ans de fûts puis de bouteilles, ils atteindront leur plénitude. Dégustez-les sur des viandes rouges et grillées, des gibiers et des fromages.

Côte-Rôtie est l'un des plus anciens vignobles de France. Il y a deux mille ans déjà, les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, Columelle et le grec Plutarque, célébraient le vin de Côte-Rôtie. Au fil de l'Histoire, sa réputation ne cessa de s'accroître.



“ Connaissez-vous la légende qui raconte que le Seigneur Maugiron partagea son bien entre ses deux filles ? L'une brune, l'autre blonde d'où les coteaux nommés encore aujourd'hui Côte-brune et Côte-blonde. ”

Côte-Rôtie

C A R T E D ' I D E N T I T É

- Appellation Côte-Rôtie d'Origine Contrôlée depuis 1940
- Situation : Vallée du Rhône nord
- Localisation : au sud de Vienne, sur les coteaux de la rive droite du Rhône, à 30 km au sud de Lyon
- Couleur : rouge
- Cépages : Syrah - (Viognier possible dans la limite de 20%)
- Surface en production : 240 ha environ répartis sur les communes d'Ampuis, de Saint Cyr-sur le Rhône et de Tupin et Semons
- Rendement autorisé : 40 hl à l'hectare
- Dominante des terroirs : micaschistes et gneiss
- Production moyenne : 9 000 hl
- Vignoble en coteaux : les pentes peuvent dépasser les 60%
- Altitude : entre 140 et 320 mètres
- Rendez-vous annuel : Marché aux vins d'Ampuis, le dimanche de janvier le plus proche de la Saint-Vincent (22 janvier).



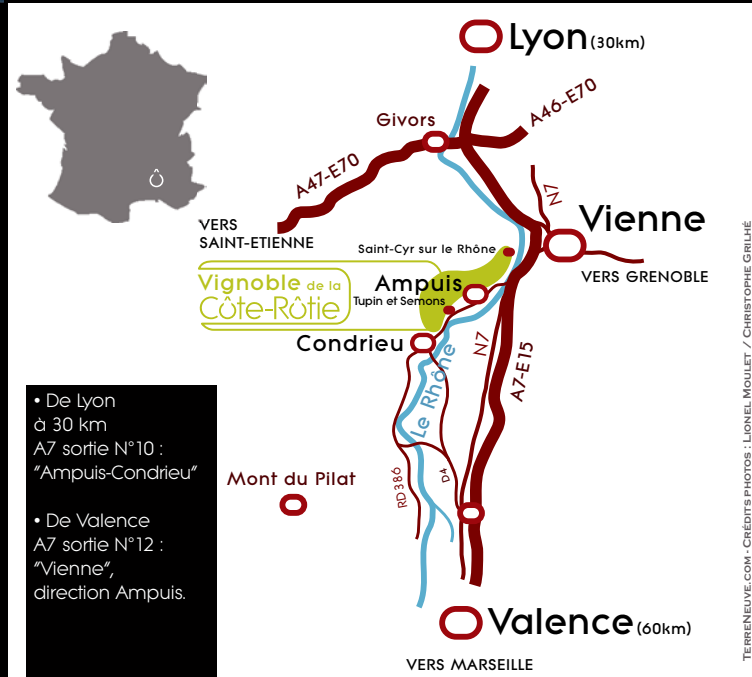
Côte-Rôtie

Côte-Rôtie

S'offrir
Côte-Rôtie
et ressentir
une légende qui palpite...



Les pentes vertigineuses (escarpées jusqu'à plus de 60%).
Imaginez la complexité du métier de vigneron !
Les murs de pierre, appelés « cheys », dont certains datent de l'époque romaine, soutiennent la terre.
Ce terroir aux reliefs extrêmes renferme toute la finesse et l'élégance des vins de Côte-Rôtie.
Ici, mieux que nulle part ailleurs, on comprend l'effort, la patience, le goût de l'exigence des vignerons.



- De Lyon à 30 km
A7 sortie N°10 :
"Ampuis-Condrieu"
- De Valence
A7 sortie N°12 :
"Vienne",
direction Ampuis.

TERRENEUVE.COM - CRÉDITS PHOTOS : LIONEL MOULLET / CHRISTOPHE GRILLIÉ



Appellation Côte-Rôtie
Mairie d'Ampuis
69 420 Ampuis - France
Tél. +33(0)4 74 56 18 20 - Fax +33(0)4 78 56 01 45
www.cote-rotie.com

Finesse & Élégance
d'un Cru des Côtes du Rhône.

cote-rotie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

