



Saint Cosme - Côte-Rôtie 2011  
100% Serine (syrah ancienne).  
Vendange entière. Schistes.

Élevage de 12 mois: 50% en pièces neuves - 50% en pièces d'un vin.

La côte qui se dessine au bord du plateau au niveau du lieu - dit " Le Plomb " amorce sa vertigineuse descente. " Le Plomb ", c'est la structure, la profondeur et la matière. Puis apparaissent les schistes qui soudainement affleurent : c'est la " Viaillère ". On se demande comment la vigne peut pousser là. Les petits escaliers dans les vignes plantées à 10 000 pieds / ha donnent à penser que de nombreuses personnes ont sué sang et eau dans ces vignes. C'est le plus grand terroir de la Côte-Rôtie. Puis on descend encore en direction du fleuve Rhône, dans un terroir un peu plus méconnu : " Neve ". C'est le petit frère de la " Viaillère " : moins massif, moins schisteux, moins concentré, mais de la même lignée avec le même charme irrésistible. Cette " coulée de schiste " est mon terrain d'élection. Après avoir vinifié pendant des années des Cotes Rôties dans de nombreux lieux-dits, mon opinion est faite : c'est avec Le Plomb, La Viaillère et Neve que je veux travailler, pour l'essentiel. Le 2011 a connu un destin un peu extraordinaire: léger au départ, il avait un peu de cette austérité qui est l'ennemie de la Côte Rôtie. Puis l'élevage a révélé un très bon millésime, tout en intensité expressive et en équilibre. Finalement, le 2011 ressemble beaucoup au 2010, comme deux frères jumeaux: c'est une vraie Côte-Rôtie avec de vrais arômes de Côte-Rôtie et une délicieuse texture.

Suie, lard fumé, violette, graphite, cendres froides, rose ancienne, réglisse. Mise en bouteille sans filtration.