



SAINT COSME

Cote rotie 2013

Saint Cosme - Côte-Rôtie 2013

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière

Schistes du coteau de la Viaillère

Elevage de 12 mois: 40% en pièces neuves – 60% en pièces d'un vin.

On peut discuter de la Côte Rôtie en pratiquant l'échange ou le silence. Le résultat sera le même tant ce vignoble raisonne comme une évidence. On ne dira jamais assez à quel point la Côte-Rôtie ressemble à la Bourgogne : comme pour les grands pinots, la vinification est une étape un peu insignifiante pour une Côte Rôtie de grande origine. Quand on dispose de terroirs aussi merveilleux, ce sont la viticulture et l'élevage qui comptent vraiment. Le 2013 est empreint de classicisme et d'équilibre. Il s'est densifié pendant l'élevage pour atteindre finalement sa plénitude. Il y a peut-être un peu plus d'acidité qu'en 2012 mais la douceur envoûtante de la Côte-Rôtie est bien là. Cette douceur « schistique » est ce qui la différencie de tous ses congénères de la vallée du Rhône septentrionale. Comme un grand pinot de Bourgogne, une bonne Côte Rôtie n'a pas besoin d'une grande concentration pour avoir du style et de la magie.

Violette, graphite, suie, cendres froides, rose ancienne.

Mise en bouteille sans filtration.

