



Saint Cosme - Côte-Rôtie 2014  
100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière. Schistes aux lieux-dits du Plomb, de la Viallière et de Neve.

Elevage de douze mois: 50% en pièces neuves – 50% en pièces d'un vin

En dehors de Gigondas, Côte-Rôtie est le terroir de la vallée du Rhône que je préfère. Ici comme dans les plus beaux secteurs de la Bourgogne, la notion de terroir est exacerbée, puissante et évidente. Le coteau constitué de la Viallière, du Plomb et de Neve est celui qui me fascine : il a la capacité d'exprimer la finesse et la complexité tout en faisant preuve de « simplicité ». Comme en gastronomie et de manière générale dans toute activité artistique le plus difficile est de faire de belles choses simples. Les grands terroirs de la Cote Rotie illustrent cette réalité à la perfection. Notre 2014 est un vrai concentré de plaisir : un vrai piège pour les hédonistes qui ne pourront pas résister très longtemps à son pouvoir de séduction. Une fois de plus, la palette aromatique est un petit voyage : en fermant les yeux, on pourrait bien s'imaginer déambuler dans une roseraie dont les senteurs seraient exhalées par un soleil de printemps. Mais on pourrait aussi bien s'imaginer pénétrer aux aurores dans une vieille maison de famille dans laquelle on aurait fait du feu de cheminée la veille au soir. En bouche, c'est la suavité et la sapidité qui dominent cette année. La Cote Rotie est le seul endroit dans le nord du Rhône qui est capable d'engendrer autant de douceur. Ici, l'austérité n'existe pas. Ce 2014 s'est étoffé pendant l'élevage, et on ne peut être qu'heureux quand le classicisme se relie au plaisir de cette manière.

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