



Saint Cosme - Côte-Rôtie 2016  
100% Serine (syrah ancienne).

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

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

Quand j'ai commencé notre petit négoce-artisan en 1997, après une longue journée de dégustation dans le nord du Rhône, j'ai ramené un soir à mon père quelques échantillons de Cote Rotie. Ces vins provenaient des beaux schistes de Rozier et des Grandes Places. A une époque où les échanges entre vignerons de régions différentes étaient assez rares, il n'avait jamais goûté de Cote Rotie. Mais il avait l'ouverture d'esprit des artistes et il aima beaucoup ces vins : peut être parce que leur fraîcheur et leurs arômes de violette lui rappelaient un peu les Gigondas de Saint Cosme ? Je le crois. Cette Cote Rotie de 2016 est magnifique par son classicisme. En effet, une grande Cote Rotie ne devrait être ni sur-murie, ni sous-murie : comme en Bourgogne, tout ceci est d'abord une question d'équilibre et de mesure. Dans les extrémités, le terroir peut facilement être défiguré ou même disparaître.

Le traquet représenté sur notre étiquette provient d'un livre d'ornithologie provençale du XVIIIème que mon père m'avait donné. Il avait une grande passion pour les oiseaux et il considérait que leur omniprésence dans le vallon de Saint Cosme était fondamentale tant pour la bio-diversité que pour la culture biologique. En précurseur qu'il a toujours été, il défendait déjà ces idées dans les années 1970. L'agriculture ne peut pas être pratiquée en ignorant la nature qui nous entoure, et encore moins en la dégradant.

Jambon fumé, violette, graphite, cendres froides, réglisse.

Mise en bouteille sans filtration.