



Saint Cosme - "Côte-Rôtie" AOP Côte-Rôtie - rouge - 2017

Saint Cosme - Côte-Rôtie 2017
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.

Je porte un intérêt tout particulier au Japon. Pour des raisons culturelles, historiques et sociales, ce pays tient une place particulière dans mon cœur. Après y être allé une vingtaine de fois, il m'arrive de penser que je connais bien le Japon ; en général, l'épisode suivant me prouve qu'il n'en est rien. La Côte Rôtie me donne parfois cette impression là et partage cette caractéristique avec la Bourgogne : la grandeur d'un terroir se mesure aussi à la complexité qu'il propose à notre compréhension. Mon intérêt pour la Côte Rôtie a toujours été aussi vif : il y a potentiellement à cet endroit tout ce qu'on est en droit d'attendre d'un grand terroir. C'est le lieu de l'expression ultime de la syrah. Elle est le lieu où la diversité génétique de la syrah déclenche une autre dimension dans l'expression du sol. Elle est le lieu où la vendange entière prend tout son sens. La Côte Rôtie est un accélérateur de particules. L'année 2017 perpétue ici une étonnante série d'excellents millésimes depuis le « moyen 2014 ». En effet, 2015, 2016 et 2017 ont tous permis de bonnes maturités, indispensables pour engendrer un grand vin. Souvenons-nous de la série précédente : 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, seulement interrompue par le 2014. Depuis que les températures se sont légèrement élevées, la Côte Rôtie est devenue un pays de cocagne.

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

Mise en bouteille sans filtration.