



Saint Cosme - "Côte-Rôtie" AOP Côte-Rôtie - rouge - 2019

Saint Cosme - Côte-Rôtie 2019

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière. Schistes et Micaschistes aux lieux-dits Semons, But de Mont, Les Bercherries, Maison Rouge, Rozier, Cote Rozier, Besset et Bodin.

Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves – 70% en pièces d'un vin.

Quel millésime en Cote Rotie ! Il y a longtemps que je n'avais pas obtenu de tels vins. Quand on déguste tous les futs et que tout est grand, c'est comme visualiser la palette de couleurs qu'un peintre va utiliser. Les différents lieux-dits s'expriment de manière tellement précise et tellement belle qu'on se demande si on n'est pas sur le plus grand terroir du monde. Les micaschistes sont capables en 2019 de produire une finesse empreinte de charme et de mystère, les vins exhalent la mûre sauvage, la mine de crayon, le jambon fumé, l'iode : une pure magie. Puis en bouche, la douceur texturée se noue à la fraîcheur naturelle de la serine quand elle est cultivée dans sa limite septentrionale. Ce 2019 n'est à rater sous aucun prétexte tant il évoque ses glorieux prédécesseurs de 1991, 1999 et 2007. Je suis parti à la découverte de la Cote Rotie en 1997 : après 24 millésimes de pratique dans ce merveilleux terroir, je crois que les millésimes un peu chauds (comme 2019) conviennent bien à cet endroit. D'ailleurs il suffit de se reporter au sens premier et littéral de « Cote-Rôtie » pour s'en convaincre.

Dégustez ce 2019 avec un bœuf aux truffes.

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

Mise en bouteille sans filtration. "