

Côte Rôtie

2023

"“Entièrement composé de syrah et élevé en barrique, le Côte Rôtie Laurus 2023 révèle une robe rubis/pourpre profonde, suivie d’arômes de fruits rouges et bleus mûrs, de viande fumée, de violette confite et d’encens. C’est un Côte Rôtie riche, corsé, mûr, rond et sexy en devenir.” Jeb Dunnuck (Mai 2025)"



RÉCOMPENSES

92 pts Jeb Dunnuck 02/2026
88-90 Vinous 11/2024

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, ce millésime 2023 se distingue par son équilibre remarquable, sa fraîcheur naturelle et une belle expression des terroirs. Après un printemps humide favorable à la vigne, l’été a été chaud sans excès, avec des nuits fraîches en fin de saison, idéales pour préserver l’acidité et affiner les maturités. Ainsi, les rouges se révèlent être d’une grande finesse aromatique tandis que les blancs dévoilent une fraîcheur doublée d’une trame minérale des plus élégantes. En somme, ce millésime 2023 résonne comme très qualitatif et charmeur dans le nord de la Vallée du Rhône.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Syrah issue des 2 secteurs de l’AOP :
– terrasses de micaschistes de la Côte Brune pour la structure et la complexité ;
– gneiss et loess de la Côte Blonde pour la finesse et l’élégance.

Vinification

Raisins ramassés à la main en septembre 2023. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 20 mois.
Mis en bouteille le 26 Mai 2025 : 1 900 bouteilles et 150 magnums.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d’un veau à la crème et aux chanterelles ou encore avec des fleurs de courgettes farcies.
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2026 – 2035