

Côte Rôtie

2024

"Robe éclatante, d'un beau rubis profond violacée. Nez complexe sur des arômes d'épices (poivre noir, réglisse). En bouche, nous retrouvons la complexité aromatique, ainsi qu'une belle structure et des tanins bien fondus. La tension prolonge la finale longue et persistante. (Dégusation juin 2026)"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

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 2 temps : du 19 au 21 septembre 2024 puis 05 octobre 2024. Fermentation et macération de 21 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 18 mois.
Mis en bouteille le 27 mars 2026 : 2 200 bouteilles produites.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'une selle d'agneau rôtie au thym, jus réduit, d'un magret de canard rôti, laqué au miel et épices, d'un risotto crémeux aux cèpes ou une tarte fine aux oignons caramélisés, thym et vieux comté.
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2027 – 2037