



Saint Cosme - "Côte-Rôtie" AOP Côte-Rôtie - rouge - 2015

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.

Comme j'ai pu déjà l'exprimer par ailleurs, 2015 est un millésime à classer dans la catégorie des plus grands de la vallée du Rhone septentrionale. Il me rappelle 2009, et par certains aspects 2003. La Côte Rotie aime les étés chauds et secs, qui amplifient l'intensité d'expression de ce terroir. Evidemment ce millésime va demander un peu de patience. Les vins sont un peu fermés pour le moment parce que leur immense potentiel ne peut pas s'exprimer instantanément. Il en va de même dans nombreuses autres disciplines. Habituellement, les Côte Rotie de Saint Cosme de dégustent bien à partir de 5 ans d'âge puis vieillissent parfaitement une bonne vingtaine d'années. Ce 2015 demandera probablement une dizaine d'années de patience. En 2015, les différents lieux-dits que nous travaillons exprimeront chacun leur identité de manière très discriminante : c'est le privilège des grandes années. A la dégustation, il montre une attaque fraîche, suivie par une bouche ample, structurée, longue. Le vin se déploie par paliers successifs et finit sur des grands tanins de vendange entière en année de maturité. Evidemment, il donne à penser que tout cela va se déployer de manière explosive dans les prochaines années. En ce moment, vous pouvez ouvrir les Cotes Roties 2003 – 2004 – 2006 – 2007.

Jambon fumé, violette, graphite, cendres froides, réglisse. Mise en bouteille sans filtration.