



Saint Cosme - "Côte-Rôtie" AOP Côte-Rôtie - rouge - 2018

Saint Cosme - Côte-Rôtie 2018

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière. Schistes aux lieux-dits du Plomb, de Besset, de la Viaillère et de Neve.

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

Après avoir largement goûté, au cours de ces années, toutes les merveilles que le Rhône propose, je me demande souvent si cette zone de Schistes au nord de la Cote Rotie (les lieux dits de la Viaillere, Grandes Places, Neve, Plomb ..etc...) n'est pas le plus grand terroir de la vallée du Rhone. Parce qu'une grande bouteille de Marius Gentaz ou d'Albert Dervieux peut tenir la distance avec n'importe quel grand vin du Rhône... J'ai toujours profondément aimé cet endroit capable de produire tout ce que l'on attend d'un très grand vin : caractère, identité de lieu, complexité aromatique, texture en bouche, équilibre. Et à la fin : buvabilité, plaisir, émotion et partage. 2018 est un grand millésime dans le nord du Rhone : je n'hésite pas à le dire. La Cote Rotie a cette année une superbe densité, de la profondeur, sans perdre jamais cet « aérien » si caractéristique. Plus que jamais les vendanges entières furent décisives dans le style du millésime. La maturité fut parfaite en 2018 et il est vrai que les millésimes difficiles ont quasiment disparu dans le nord du Rhone. Dégustez ce 2018 avec du bœuf aux truffes.

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

Mise en bouteille sans filtration.