



Vignoble
DE BOISSEYT
CÔTE-RÔTIE
« Côte blonde »
2016



HISTOIRE

La création du Domaine date de 1797 quand, suite à la révolution française, de nombreux métayers accèdent à la propriété. Le Vignoble reste dans la même famille durant deux siècles. En 1988, Agnès et Didier Chol vinifient chaque année 11 hectares en appellations Saint-Joseph rouge et blanc, Condrieu, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône. En septembre 2017, ils passent la main à Pierre-Jean Villa, enfant et vigneron du pays, et Olivier Decelle, qui ont à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Le lieu dit "la Côte Blonde" est l'un des terroirs les plus prestigieux au monde. Cette parcelle, de 1934, à l'allure d'amphithéâtre antique est plantée de 90 % de Serine et de 10 % de Viognier sur 5 000 m².

Impressionnante de hauteur et de verticalité, elle fut taillée en une dizaine de terrasses de 2 m de large sur plus de 150 mètres de haut.

Le viticulteur devient alpiniste et les ceps spectateurs de cette attraction vertigineuse.

La parcelle est composée de micaschiste, roche métamorphique au reflet brun et au grain fin, formée de feuilles de schiste avec une proportion d'argile significative. L'aspect éclaté de sa surface et son sous-sol drainant permettent une maturité optimale des ceps et une belle résistance aux fortes chaleurs.

Production moyenne : 2 500 bouteilles

Densité : 8 000 pieds à l'hectare

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolté à la main avec précaution et équilibre, le raisin est acheminé vers des cuves de 30 HL avec 30 % de grappes entières.

La fermentation se déroule grâce à des levures indigènes en baies entières.

L'élevage s'opère pendant 24 mois en barriques de 225 et 400 litres avec 50% de bois neuf.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge intense au léger reflet grenat. Le nez est encore discret mais la bouche est déjà stupéfiante.

D'une longueur et d'une finesse admirable, l'aromatique frais et complexe est porté par une salinité subtile. Le fruit est éclatant et charnu.

Le grain des tanins, intense et soyeux, dépose en finale une habile note d'épice.

La longueur et l'élégance de ce vin sont étonnantes. Toute la complexité et le charme de cette cuvée ne se dévoileront complètement que dans 5, 10 ou 20 ans ...

ACCORDS PARFAITS

La Côte-Rôtie « Côte Blonde » 2016 accompagnera à merveille les viandes délicates et goûteuses, comme un onglet de veau sauce morilles.