



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 et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à Olivier Decelle, qui a à cœur de pérenniser le Vignoble De Boisseyt.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Ancrées dans le terroir mythique de la Côte Blonde, le plus ancien et le plus septentrional des Côtes du Rhône, les parcelles de Côte-Rôtie «Côte Blonde» sont plantées en terrasses étroites construites sur les coteaux abrupts aux pentes vertigineuses, qui surplombent le village d'Ampuis. Elles se situent au lieu-dit «La Grosse Roche».

Superficie : 0,50 hectare

Cépage : 85% Syrah, 15% Viognier

Âge moyen des vignes : 75 ans (les plus anciennes ont été plantées en 1934)

Densité : 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare

Production moyenne : 2 500 bouteilles

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles des raisins à maturité optimale. Encuvage des raisins éraflés à 50%, après un léger foulage. Macération 23 jours en cuves inox thermorégulées, avec remontages réguliers..

Élevage : 18 mois en barriques (25% bois neuf) avec trois soutirages. Ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille qui s'effectue au Domaine.

DÉGUSTATION

Vin élégant et racé.

Arômes de petites baies rouges et noires, avec des notes florales de violette et de rose (du Viognier), et quelques notes délicates liées à l'élevage qui confèrent à ce vin un nez délicat.

Une belle fraîcheur minérale donne de la longueur et de la finesse à la bouche. Les tanins sont soyeux et bien intégrés.

Ce vin présente un fort potentiel de garde (au-delà de 15 ans).

ACCORDS PARFAITS

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