



Vignoble
DE BOISSEYT
CÔTE-RÔTIE
« Côte Blonde »
2017



HISTOIRE

La première mention du domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine.

Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 11 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et Côtes du Rhône.

En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui, à 35 ans, conduit la propriété.

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

Un nez de fruits noirs dorés par le soleil, des notes de garrigue et d'épices expriment toute la puissance du millésime, tandis que des arômes délicats de fleur complexifient l'ensemble.

La chair mûre du fruit, la bouche veloutée et les tanins épicés apportent une longueur tonique. C'est un vin de très belle garde.

ACCORDS PARFAITS

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