



Domaine
DE BOISSEYT
CÔTE-RÔTIE
« Côte Blonde »
2019



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

La "Côte Blonde" est l'une des parcelles les plus prestigieuses au monde. Cette parcelle de 1934, en forme d'amphithéâtre, est plantée de 95% de Syrah et de 5% de Viognier sur 5 000m². Impressionnante par sa hauteur et sa pente, elle est plantée en terrasses vertigineuses de 2m de large sur plus de 150m, au-dessus du village d'Ampuis.

Le terroir est composé de micasciste, une roche formée de quartz et de minces lits de micas, avec une proportion d'argile significative. Son aspect éclaté et son sous-sol drainant permettent une maturité optimale des vignes et une bonne résistance à la chaleur.

Superficie : 0,50 hectare

Cépage : 95% Syrah, 5% 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 30%, après un léger foulage.

Macération : 21 jours en cuves inox de 30HL, avec remontages réguliers.

Élevage : 18 mois en foudres de 12HL. 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 goûteuses, comme un onglet de veau sauce morilles.