



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

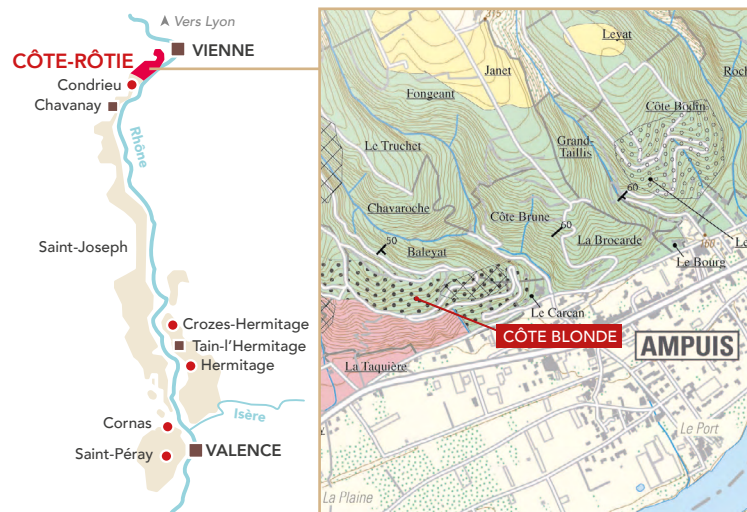
Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

CÔTE-RÔTIE

« Côte Blonde »

2021



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 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. 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 conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Le lieu-dit « Côte Blonde » est un terroir prestigieux. Cette parcelle de 1934, à l'allure d'amphithéâtre antique, est plantée à 95% de Serine et de 5% de Viognier sur 5 000m². Impressionnante de hauteur et de verticalité, elle fut taillée en une dizaine de terrasses de 2m de large sur plus de 150m de haut. La parcelle est composée de Micaschist, 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.

Cépages : 95% Syrah, 5% Viognier

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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 22 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 fraîche et complexe est portée 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.

ACCORDS PARFAITS

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