



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

## Côte-Rôtie "Les Schistes" (ex "Classique")

**AOC :** Côte-Rôtie

**Terroir :** Lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Montmain", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des **sols de micaschiste ferreux**. Ces coteaux sont orientés Sud est.

**Superficie :** 4 ha

**Cépage :** Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques céps de Viognier complantés.

**Age des vignes :** 10 à 60 ans

**Travail des vignes :** Nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est surtout manuel, le relief empêchant toute grosse mécanisation. La densité est de plus de huit mille céps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, elles sont taillées en gobelet, sur fils, en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos céps sont issus de nos propres sélections de vieilles «serines» (Syrah traditionnelle d'Ampuis), que nous greffons au domaine. Ces « serines » sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes.

**Vinifications :** Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Au cours de la vinification, se succèdent pigeages et remontages. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

**Eleveage :** 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), (15 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans)

**Production annuelle :** Environ 15000 bouteilles / an

**Garde et apogée :** Ils peuvent être bus dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.

**Dégustation :** Vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous bois, de tabac grillé.

**Accord mets et vins :** Une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier. Un millésime un peu plus tendre surprendra avec un poisson d'eau douce.