



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

Côte-Rôtie "Les Grandes Places"

AOC : Côte Rôtie

Terroir : Lieux-dits "Les Grandes Places", situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des **sols de micaschiste ferreux**. Ce terroir est orienté Sud Est.

Superficie : 1 ha

Cépage : 100 % **Syrah de sélection massale** (vieilles serines d'Ampuis)

Age des vignes : 80 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 ceps 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, le plus souvent avec une charrue tirée par un treuil. 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 ceps 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 décuivons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Eleavage : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), (25 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans)

Production annuelle : Environ 3000 bouteilles / an

Garde et apogée : Il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ces vins, pas toujours expressifs dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Garde plus de 15 ans.

Dégustation : Vins très structurés, puissants mais élégants, nez complexe de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe.

Accord mets et vins : Plats très gouteux de viande, de gibiers.