

CÔTE-RÔTIE

« LES ROCHINS » 2022

Domaine Bonnefond



Situation : On aime dire que la Côte-Rôtie serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture sont particulièrement difficiles dans cette région et les coûts d'exploitation très élevés

ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple de ce vignoble, mais la récompense est au rendez-vous. Patrick et Christophe Bonnefond, à la tête de 7 ha de vignes, produisent la cuvée « Les Rochains », du nom du lieu-dit. Elevée 20 mois en barrique (dont 30% de bois neuf), les frères Bonnefond tirent la quintessence de ce terroir mythique.

Encépagement : Syrah 100%.

Terroir : Terrasses sur un coteau très pentu exposé au Sud. Sol de Schistes riche en oxyde de fer.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandée (1h)

Potentiel de Garde : 2026 à 2032

Observations : Le nez, intense après aération, révèle des arômes complexes aux notes de torréfaction, qui n'altère en rien la présence de fruits noirs cuits (mûre, myrtille), de terre chaude et de jeune cuir. Encore empreint de sa jeunesse fougueuse, sa trame séveuse nous transporte sur une texture pleine et ronde, savoureuse et rythmée, conjuguant élégance et générosité. Souligné par des tanins encore fermes, sa finale nous offre une longue persistance aromatique marquée par des saveurs de poivre gris. Un caprice divin !

Quelques accords gourmands : Agneau de lait confit aux Truffes, Lièvre à la Royale...

