

COTE-ROTIE « ROZIER » 2022

Domaine Francois & Fils



Situation : Une des plus anciennes appellations du vignoble français située sur la rive droite du Rhône. On aime dire ici 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 des vignobles. La récompense est un vin de grande classe, la plus pure expression du cépage Syrah.

Implanté sur les communes de Saint-Cyr-sur-Rhône et d'Ampuis, les vignes furent plantées par le père de Yoann François, au début des années 1980. Yoann produit désormais quatre vins dont deux côtes-rôties. Sa particularité ? Le domaine François et Fils produit aussi du lait et des fromages.

Encépagement : Syrah 95%, 5% Viognier

Terroir : Sablo-granitique.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage recommandée (2h).

Maturité : 2028 à 2035.

Observations : La bouche aux accents sudistes est très franche, se livrant dans un registre d'abord sensuel, profondément estival. La matière est joliment épaisse. Des tannins mûrs laissent s'exprimer les fruits noirs. Un peu de cerise et de mûre bavardent gaiement puis s'immiscent à l'ensemble presque confituré des notes d'épices dynamisantes. On retrouve notre poivre noir et la réglisse en surplomb. Si le milieu de bouche est crémeux, il reste toujours plein d'allant. On devine pour finir que nous avons à faire à un vin de sol, un nectar tout entier porté par des notes de pierres sèches et de tourbe. Complet, équilibré, il se livrera dans quelques années avec une belle netteté.



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

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com