



Côte-Rôtie “Les Bécasses”

Le cépage

Syrah.

Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

Le sol

Il est composé de micaschistes chloriteux et ferrugineux, de gres et de granit, mélangés dans les dépressions de loess. Le sol est également formé de schistes sur coteaux Sud et Sud-Est, ce qui permet à la syrah de s'exprimer avec beaucoup de puissance et énormément d'élégance apportée par des notes florales.

Les parcelles

“Les Bécasses” est un assemblage de plusieurs parcelles en coteaux bien exposés qui ont fait la renommée de l'appellation Côte-Rôtie tels que La Brocarde, La Viallière, Côte-Rosier, Côte blonde, Côte brune, et les coteaux de Tupin.

Les vendanges

Récolte entièrement manuelle à maturité.

La vinification

Après éraflage, les raisins sont mis dans des cuves béton. Un pigeage quotidien assure une bonne extraction de la couleur et des tanins. La température ne dépasse pas 33°C. La cuisson dure entre 3 et 4 semaines selon les millésimes. Pour la fermentation, nous avons fait le choix des levures indigènes pour laisser s'exprimer nos terroirs dès cette étape clé de l'élaboration de nos vins.

L'élevage

L'élevage dure de 14 à 16 mois. Il est réalisé en fûts de chêne à 80 %, avec une majorité de bois neuf. Les 20 % restants correspondent à un élevage en cuves inox qui permet de préserver la pureté du fruit et les notes florales qui signent le caractère authentique des grandes Côte-Rôtie.

La dégustation

“Les Bécasses” est une belle synthèse de l'appellation Côte-Rôtie. Le vin possède une fraîcheur, un côté aérien et floral propres à l'appellation.

Robe : rouge violacé profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épicée, romarin, notes d'olive noire et de tapenade caractéristiques de l'appellation Côte-Rôtie.

Bouche : ample, profonde, finale boisée, épicée et vanillée.

L'anecdote

L'appellation que l'on traduirait en anglais par “Roasted slope” fait référence aux longues heures d'ensoleillement dont bénéficient les pentes. Le vignoble de Côte-Rôtie est certainement l'un des plus anciens de France (plus de 2000 ans). Il existe une légende à Côte-Rôtie selon laquelle le Seigneur de Maugiron avait deux filles, l'une blonde et l'autre brune, et il légua à chacune d'entre elles une côte. D'où les noms de “Côte blonde” et “Côte brune”.

Grape variety

Syrah.

Ageing potential

10 to 15 years.

Soil

The soil is composed of chlorite and ferruginous mica-schist blending in loess depressions. The soil is also made up of schist on the South and Southeast slopes, allowing the Syrah to express itself with tremendous power and great elegance with its lovely floral notes.

Parcels

“Les Bécasses” is a blend of several parcels growing on well-exposed slopes, such as La Brocarde, La Viallière, Côte-Rosier, Côte Blonde, Côte Brune, and Les Coteaux de Tupin, which have made the Côte-Rôtie appellation famous.

Harvest

The grapes are entirely hand-harvested at maturity.

Vinification

After destemming, the grapes go into concrete tanks. Daily punching (pigeage) ensures a good extraction of colour and tannins. The temperature does not exceed 33°C. Fermentation lasts between 3 and 4 weeks depending on the vintage. For fermentation, we decided to use indigenous yeasts to allow our terroirs to begin expressing themselves from this key stage in the winemaking process.

Ageing

Ageing lasts 14-16 months. 80% of the wine is aged in oak barrels with a majority of new wood. The remaining 20% are aged in stainless steel vats which allows us to preserve the purity of the fruit and the floral notes, which are a distinctive feature of great Côte-Rôtie wines.

Tasting

“Les Bécasses” is a lovely synthesis of the Côte-Rôtie appellation. The wine possesses a freshness and a light, floral character unique to the appellation.

Colour: deep purplish red.

Nose: raspberries, a hint of violets, predominantly spicy with rosemary, black olive and tapenade notes, characteristic of the Côte-Rôtie appellation.

Palate: ample and deep, woody, spicy and vanilla final.

Anecdote

The appellation's name, which would translate into English as “Roasted Slope”, is a reference to the long hours of sunshine which the slopes receive. The Côte-Rôtie vineyard area is certainly one of the oldest in France (over 2,000 years). According to a Côte-Rôtie legend, the Lord of Maugiron had two daughters, one blond and the other brunette and to each he bequeathed a slope - hence the names “Côte blonde” and “Côte brune”.

