



Côte-Rôtie "Quatuor"

Le cépage
Syrah.

Le terroir

Ce vin provient d'un assemblage de nos quatre parcelles :

- La Côte Brune et son terroir de micaschistes altérés/fragmentés qui confère au vin la structure et la puissance,
- La Côte Blonde située sur une veine de gneiss apporte quant à elle l'élégance et le caractère floral,
- Neve, situé au nord de l'appellation, sur un sol composé de micaschiste rocaillieux donne la tension et la minéralité au vin,
- Tupin à l'extrémité sud de l'appellation, sur une zone de migmatite et de sable limoneux apporte les notes d'épices et de fruits noirs.

Les vendanges

Récolte manuelle.

La vinification

La vinification se fait en cuves béton brutes non revêtues. La vendange est intégralement égrappée. La fermentation se fait en levures indigènes, avec une montée en température progressive pour atteindre 30-32°C. La cuvaison dure entre 4 à 5 semaines avec des remontages réguliers en début de macérations, quelques pigeages, puis infusion passive avec un travail des lies sur les 3 dernières semaines. La dégustation quotidienne de chaque cuve permet l'ajustement sur mesure des différentes opérations et de la date d'écoulage.

L'élevage

Entonnage "à chaud" après écoulage et sédimentation de 24 à 48 h pour éliminer les derniers éléments solides et les lies les plus grossières. La fermentation malolactique a lieu en fût. 50 % pièces (228 litres), 50 % demi-muids (600 litres), dont 20 à 25 % neufs. Soutirage des vins en sortie d'hiver. Élevage pouvant aller de 12 à 18 mois en fonction des millésimes et de la dégustation du vin.

La dégustation

Robe: pourpre profond aux reflets carmin.
Nez: à dominante florale, le nez complexe s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de tapenade.
Bouche: l'attaque est fraîche, les tanins soyeux et dynamiques. La finale fait la part belle aux épices douces, et aux notes de cèdres.
Avec ce vin nous avons aimé: cailles farcies aux cèpes, petits gibiers rôtis.
Température de service: 19 °C.
Potentiel de garde: de 20 à 30 ans.

Grape variety
Syrah.

Terroir

This wine is made from a blend of our four plots:

- The Côte Brune with its soil of fractured mica-schist, which gives the wine structure and power,
- The Côte Blonde, located on a vein of gneiss, which provides elegance and a floral character,
- Neve, located to the north of the appellation, with a soil composed of stony mica-schist, endowing the wine with tension and minerality,
- Tupin, to the extreme south of the appellation, in an area of migmatite and sandy loam, adding notes of spice and dark fruit.

Harvest

Harvested by hand.

Vinification

The vinification takes place in unclad, rough concrete tanks. The harvested grapes are completely de-stemmed. Native yeasts are used for the fermentation during which the temperature is allowed to gradually rise to 30-32°C. The vatting period lasts from 4 to 5 weeks with regular pumping over operations carried out at the start of the maceration, some cap punching, and then a passive infusion with a stirring of the lees in the last 3 weeks. By tasting the wine in the tank each day, we are able to tailor our different operations to the wine and determine the best running-off date.

Maturing

The wine goes into barrel "hot" after run-off and 24 to 48 hours sedimentation to eliminate any remaining solid matter and the coarsest lees. Malolactic fermentation takes place in barrel. 50% in 228-litre barrels (pièces bourguignonnes), 50% in 600-litre barrels (demi-muids), of which 20 to 25% are new. The wine is racked at the end of winter. Ageing can last 12 to 18 months depending on the vintage and our tastings of the wine.

Tasting

Colour: deep crimson with carmine tints.
Nose: the complex, predominately floral, nose opens with aromas of red fruit, spice and tapenade.
Palate: fresh on entry, dynamic and silky tannins, leading to sweet spices and cedar notes on the finish.
Recommended food pairing: stuffed quails with cep mushrooms, roasted small game.
Serving temperature: 19°C.
Ageing potential: 20-30 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

