

# CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE

Vin Parcellaire



**DE LAS**  
*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## APPELLATION

### CÔTE-RÔTIE

**VIGNOBLE** : il s'étend sur trois communes, Saint Cyr sur Rhône, Ampuis, Tupin Semons, sur la rive droite du Rhône (dans le département du Rhône).

**SOLS** : au nord, en Côte Brune, terrasses en micaschistes ferreux, très escarpées recouvertes d'une arène schisteuse (arzel) ; en Côte Blonde, géologie variée ; prédominance de gneiss et de granit à l'extrême sud de l'appellation.

**CLIMAT** : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

**HISTOIRE** : un des plus anciens vignobles de France. Les Romains le développèrent beaucoup. Au Moyen-Âge, on dit que le seigneur de Maugiron partagea son bien entre ses deux filles, l'une brune et l'autre blonde, d'où les noms donnés aux vins "Côte Brune" et "Côte Blonde".

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 191 ha ; production annuelle : 6 795 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.

**CÉPAGES** : Syrah, au moins 80%, et Viognier jusqu'à 20% autorisés.

## CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est une sélection parcellaire. Les raisins proviennent exclusivement d'une parcelle située sur le lieu-dit "La Landonne". Le premier millésime de cette cuvée est né en 1997. Ce vin n'est élaboré que lors des très grandes années. Sa production, très limitée, n'excède jamais 2 500 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100% Syrah.

## VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "La Landonne" est effectuée manuellement, à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes, après trois jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30° C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre vingt jours. Après décuivage et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne.

## ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant quatorze à seize mois en pièces de chêne neuves ou d'un vin. Des soutirages réguliers apportent l'oxygène nécessaire à la maturation des tannins.

## DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe très intense est fortement marquée par des reflets violines. Le nez, complexe et profond, développe des arômes à dominante fruitée, soutenues par des notes de réglisse et de torréfaction. Doté d'une structure tannique dense et soyeuse, ce vin, charnu et plein, offre une bouche ample et généreuse. Sa finale, d'une grande persistance, laisse présager d'un très haut potentiel de garde.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes, rôtis de boeuf, gibiers d'eau, truffes, civets relevés. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille une à trois heures avant consommation. Cette cuvée nécessite une garde d'au moins trois ans pour s'épanouir et offrir sa complexité. Au-delà de ce temps de garde, le passage en carafe est vivement recommandé.

