

# Côte Rôtie-Domaine Chapoutier La Mordorée 2001



## **DESCRIPTION:**

Les pentes s'escarpent jusqu'à 60 % ! Pour soutenir la terre, les hommes ont bâti des murs de pierre qu'on appelle « cheys ». Certains datent de l'époque romaine. Aujourd'hui, ces reliefs extrêmes sont toujours un défi pour les vignerons. Taille, entretien des terrasses, palissage, vendanges manuelles

**VIGNOLE:** Ce Côte-Rôtie est issu d'une sélection de vignes âgées de plus de 60 ans en côte brune mais à la limite de la côte blonde. Ce compromis géographique entre Côte Brune et Côte Blonde est exceptionnel car il permet d'avoir un côte-rôtie à la fois bien équilibré mais aussi plein de caractère.

**TERROIR :** Il est composé de micaschistes chloriteux et ferrugineux, mélangés dans les dépressions de loess et de filons de terre. La parcelle qui produit ce vin se situe à la limite de la Côte blonde.

**Vinification :**Après égrappage à 100 %, la vendange est vinifiée en cuve béton. Des remontages quotidiens assurent une bonne extraction de la couleur et des tanins. La température de vinification ne dépasse pas 32° C. Seul le jus d'écoulage est utilisé.

**MODE DE CULTURE :** Biodynamie 1991

**VENDANGES:** Récolte manuelle à maturité..

**ELEVAGE:** Vieilli entièrement en fûts de 225 l, avec une proportion de fûts neufs, de 14 à 18 mois

**ACCORD METS/VINS:** Viandes goûteuses comme du canard, de l'agneau ou des gibiers à plumes

**Région:** Cote du Rhone  
**Appellation:** Cote Rotie  
**Cépage:** Syrah. L'âge moyen des vignes (plus de 60 ans)

## La dégustation

Robe : rouge profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épices, notion olive noire et tapenade, romarin.

Bouche : ample, élégant, très bien structuré et équilibré.

Poêlée de champignons,  
tartare de canard aux capres