

LE VIGNOBLE DU RHÔNE NORD

RÉGION

Superficie: 4122ha (vs 66'572ha bassin rhodanien)
Climatologie : continentale
Pluviométrie: 7-800mm / an
Expositions: E - S/E - S
Altitude: 100-450m
Sols: granites, schistes, calcaire, dépôts fluviatiles

Rendements moyens: 39hl / ha

ENCÉPAGEMENT

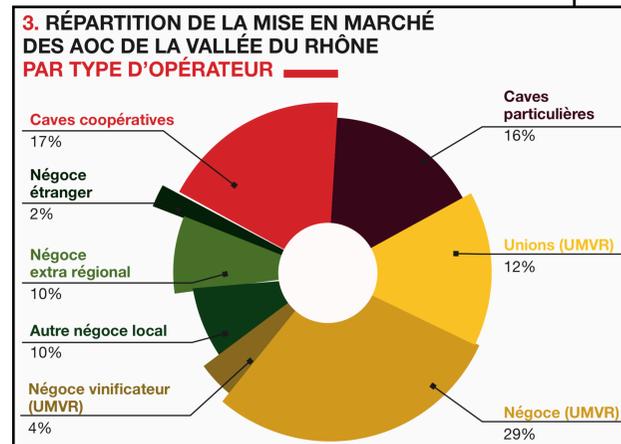
Blancs: 17%
- Viognier
- Marsanne
- Roussanne

Rouges: 83%
- Syrah

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE (fig.3)

Export: env. 40%

Production biologique et/ou
biodynamique: env. 15% (vs 8.3% en FR).



MICHELE CAIMOTTO

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

RHÔNE NORD: COMPARATIF DE TERROIRS

Accueil - Champagne Le Brun de Neuville Blanc de blancs
« Authentique »

Série 1 - Jeunesse et potentiel

Vin n.1 - Côte-Rôtie, A. Levet 2015

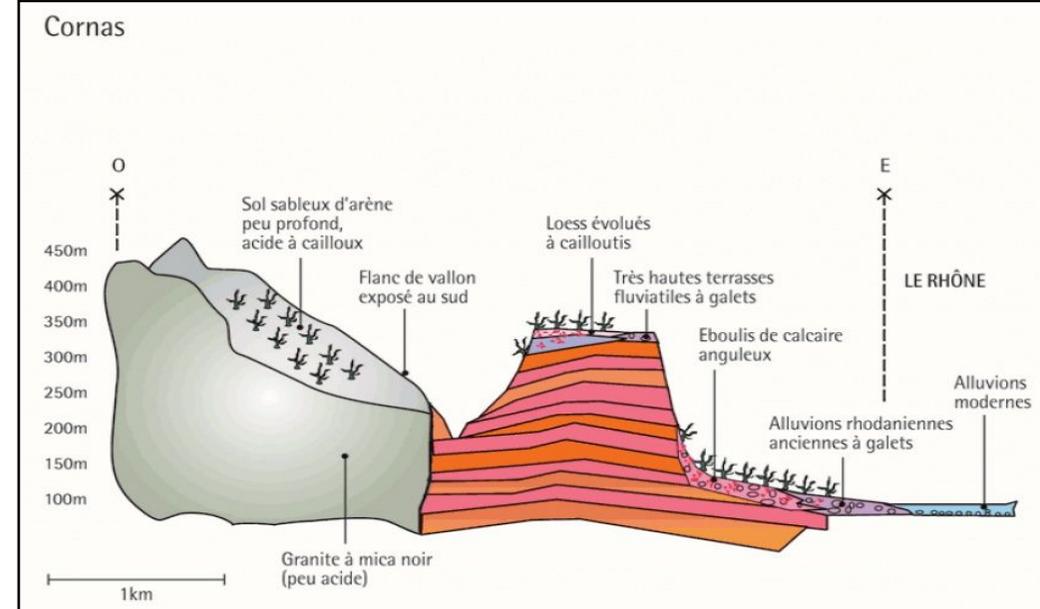
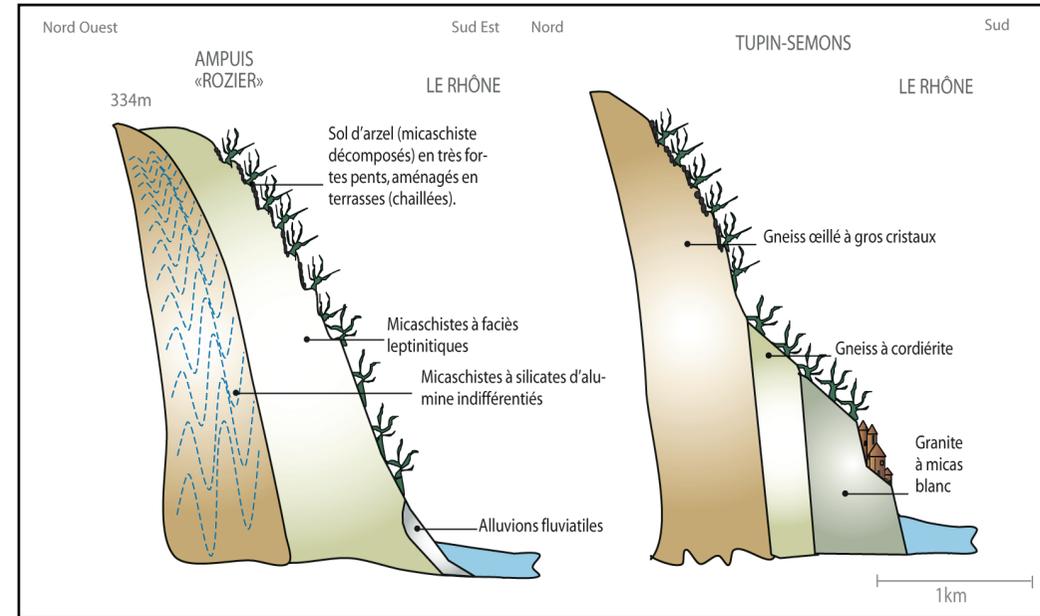
Robe rubis-pourpre brillante
Nez initialement végétal (ortie-rafle), cassis (réduction), puis mine de crayon, coulis de mûre, complexité et profondeur. Certains flacons montrent visiblement du bret.
Bouche élancée avec un équilibre acide-tannique élégant et tout de même structuré. Notes viandées, charnues, avec une perception de « vieux » fût fondue dans le fruit, finale longue, sèveuse aux touches fumées.

Vin n.2 - Cornas, G. Gilles 2015

Robe rubis-noire presque impénétrable.
Nez sur la cerise noire, l'épice douce, le bâton de réglisse, et la touche fumée.
Bouche charnue de grande densité, au boisé structurant mais fondu. L'élevage a ouvert et assoupli le vin, en étoffant les tanins.
Perception d'acidité volatile, possiblement due au pH élevé.

Vin n.3 - Hermitage, Domaine du Colombier 2015

Robe rubis claire.
Nez sur la framboise acidulée et un bouquet floral ouvert bien que légèrement poussiéreux (élevage ?)
Bouche svelte, fluide, ou le boisé (chauffe légère?) marque par un tanin sec dès le milieu de bouche.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE RHÔNE NORD: COMPARATIF DE TERROIRS

Série 2 - Le Rhône nord à maturité

Vin n.4 - Côte-Rôtie, Sainte Cosme 2001

Robe rubis pâle aux reflets grenat

Nez sur la fraise macérée, le cuir, l'épice douce. (La bt 2 montre plus de jeunesse, fraîcheur, intégrité)

La bouche est portée sur une acidité vibrante, qui ravive le fruité. La note évoluée de cuir - fourrure animale danse sur un tannin finement tissé. Finale longue et élégante.

Vin n.5 - Cornas, Jaboulet Aîné 1999

Robe grenat aux reflets bruns.

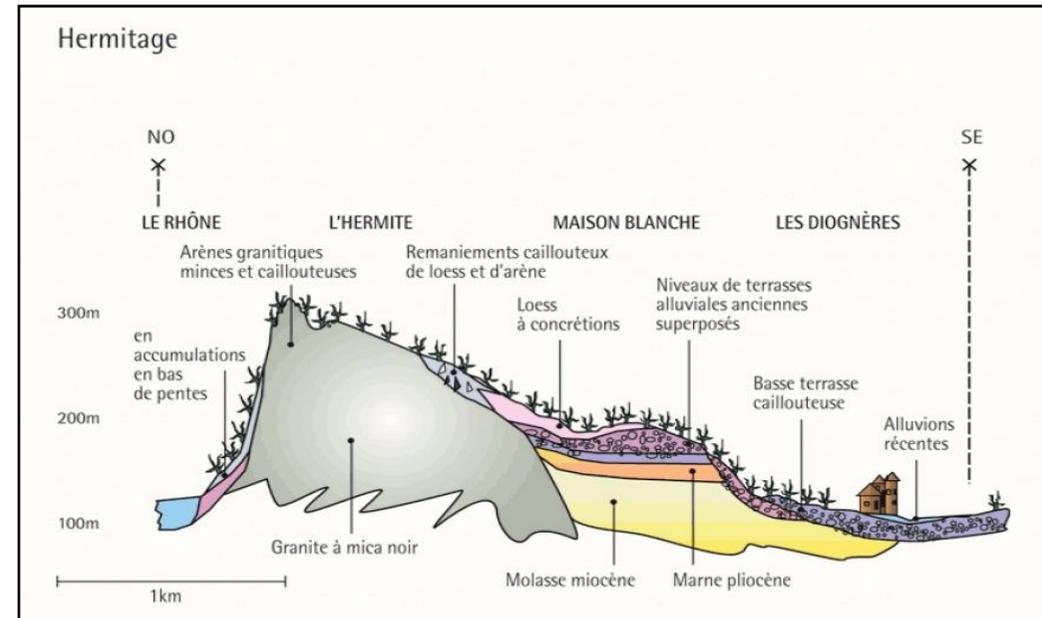
Nez sur la compote de pruneau et la noix sèche, quinine, réglisse, feuille de tabac et datte. De toute évidence un vin de millésime solaire qui montre une oxydation avancée (bts 1 et 2). L'attaque de bouche est ronde, sans lourdeur, la qualité du tanin (granuleux) et la finale sont biaisées par l'oxydation.

Vin n.6 - Hermitage, Domaine Remizières 2003

Robe rubis-noire opaque.

Nez riche, baroque, sur le pruneau, datte fraîche, chocolat noir et moka.

La bouche est sphérique, chaleureuse et rassurante. La teneur en alcool (15%) supporte l'aromatique, amenant une certaine sucrosité, mais coince la dynamique de bouche. Finale tendre et généreuse.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Duo de tartares bœuf et fera
Charcuterie et fromages fermiers

Risotto aux chanterelles et mascarpone

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Laurianne, Romeo et Alain, ainsi qu'au service de l'Epis Taff' pour leur chaleureux accueil et à tous les participants pour leur contribution et le partage!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch