Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 à 2009 direct domaine

Par Qaviste

Détails de l'offre

Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 à 2009 direct domaine

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMAINE RENÉ ROSTAING

Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 à 2009 direct domaine

Par Qaviste

Détails de l'offre

Côte Blonde 1999 : Une année chaude, solaire, généreuse. Sur les arènes granitiques micacées de la Côte Blonde, ces sols pauvres et filtrants qu'on appelle ici l'arzel, elle a donné un vin d'une ampleur inhabituelle sans jamais perdre son élégance. Vingt-sept ans plus tard, la robe grenat tire vers le brun, avec un dépôt qui dit son âge. Le nez mêle la fumée et les fleurs, la cerise kirschée, la réglisse et une fraîcheur mentholée, puis viennent le cuir et les épices douces. En bouche, tout est fondu. Le tanin s'efface sous une matière ronde et caressante, la finale reste nette, sur la cerise et le tabac. Une Côte Blonde arrivée à son plateau, qui se boit aujourd'hui avec un bonheur tranquille. Une bouteille à ouvrir plutôt qu'à attendre.

Côte Blonde 1995 : Sur la Côte Blonde, 1995 a donné presque rien. Des rendements de misère, à peine 18 hectolitres par hectare, et des raisins d'une maturité parfaite tenus par une acidité très haute. Trente ans plus tard, ce petit volume a vieilli avec une grâce rare. La robe s'est tuilée, grenat aux reflets orangés. Le nez est un bouquet : violette fanée, cerise noire, olive, tabac blond, puis des herbes sèches, la menthe et le poivre. Les quelques pour cent de Viognier, cofermentés avec la Syrah, se devinent dans cette touche florale qui flotte au-dessus. La bouche est soyeuse, d'une délicatesse que La Landonne ne connaît pas. Le tanin s'est fondu, la fraîcheur reste vive et porte la finale, longue, sur la cannelle et le tabac. Une Côte-Rôtie de dentelle, pour ceux qui aiment les vins qui murmurent plutôt qu'ils ne crient.

La Landonne 2005 : Le domaine résume l'année en trois mots : classique, sec, chaud. Vingt ans après, La Landonne 2005 garde une robe sombre, à peine marquée par un liseré grenat. Le nez joue sur deux tableaux. D'un côté, la maturité : truffe noire, tabac blond, violette séchée, olive noire. De l'autre, le fer et la viande fumée, signature de ce coteau de schistes au nord de l'appellation. La bouche a des épaules, de la sève, une mûre et un cassis d'une jeunesse étonnante. Le tanin, serré mais fondu, file vers une finale poivrée qui ne veut pas s'arrêter. Le vin se déploie vraiment après une demi-heure d'air. Une grande bouteille en pleine forme, loin d'avoir dit son dernier mot.

La Landonne 2010 : René Rostaing aimait comparer 2009 à 2005. Le même fruit, disait-il, mais la sécheresse en moins : la pluie est tombée au bon moment, et le tanin a gagné en finesse ce qu'il perdait en rusticité. Dix-sept ans plus tard, on le sent dans le verre. La robe, rubis profond, commence à s'éclaircir sur le bord. Le nez a quelque chose de libre et d'un peu sauvage : mûre et cassis, olive noire, réglisse, menthe et fenouil, avec la violette qui revient à chaque tour de verre. Puis l'encre, le fer, une pointe sanguine. En bouche, la matière est riche mais jamais pesante. Le tanin a pris la texture de la soie, la fraîcheur est intacte, presque saline. La finale déroule l'anis étoilé, le tabac et le poivre concassé. Parmi ces vieilles vignes, certaines frôlent le siècle. Une Landonne charnue et caressante, la plus ouverte de la série, à boire maintenant ou à garder encore quelques années.

Pays

France

Région

Rhône

Appellation

Côte-Rotie

Cépage

Syrah

Conditionnement

Carton

Bouchon

Liège

Contenance

75cl

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Sols

La Landonne : Sols argilo-calcaires composés de silice et d'oxyde de fer

Côte Blonde : arènes granitiques micacées

Vinification

Égrappage partiel, cuvaison longue et fermentation thermo-régulée avec levures indigènes

Elevage

24 mois environ en demi-muids (500L) dont 5% de bois neufs, non filtré

Maturité

1995 : 2026 - 2029

1999 : 2026 - 2035

2005 : 2026 - 2038

2010 : 2026 - 2037

Accord mets / vin

Épaule d'agneau de lait confite au thym, Poêlée de champignons des bois, Filet de bœuf en croûte de poivre noir

Service

Dégustation à 16°C

Carafage deux heures avant dégustation (décantation pour 1995 et 1999)

Degré alcoolique

13% vol