



Tasting

A garnet-red colour with brilliant highlights. The nose is expressive and complex, marked by aromas of ripe red fruit: forest berries, redcurrants, subtle notes of peony and elegant hints of ageing. On the palate, the wine is delicious, with aromas of raspberry and sweet spices. A lovely tannic structure that gives way to a hint of sweetness on the finish.

History

One of the oldest vineyards in France, developed by the Romans. In the Middle Ages, it is said that Seigneur de Maugiron divided up his land between his two daughters, one blond, the other brunette, hence the names given to the wines: Côte Brune and Côte Blonde.

Soil

Vineyards of extremely steep, granite terraces, covered with layers of siliceous limestone in the Côte Blonde and clay and iron oxide in the Côte Brune.

Grape Variety

100% Syrah.

Age of the vines

From 15 to 40 years.

Yield

38 hl/ha.

Weather Conditions

The autumn of 2020 was not very wet, except in December, which helped to balance the water deficit. After a relatively mild winter, the spring was early and vegetation started to grow rapidly, 15 days ahead of schedule. However, vegetative development slowed down very quickly with the drop in temperature. Episodes of black frost were recorded during the nights of April 7 to 9 with temperatures between -1°C and -6°C. Spring was cool and rainfall was abundant in May. Flowering took place rapidly and in good conditions around June 7. The summer was also very wet with temperatures below normal. The combination of these climatic parameters resulted in a delay of the veraison and a slower evolution of the maturities. Reaction and anticipation were the keywords until the end of the harvest to obtain aromatic wines with good balance.

Vinification

Destemmed, crushed, controlled alcoholic fermentation and temperatures; vatting over 3 to 4 weeks.

Ageing

12 months in French oak barrels whose 20% are new.

Matching Food and Wine

Ravioles de Romans with foie gras and chanterelles
Saddle and loin of lamb roasted with vegetables
Croustillant of mullet with olives

Serving Temperature

16° to 18°C.

Best Enjoyed Within

Around 5 to 15 years.



Notes de dégustation

Robe rouge grenat aux reflets brillants. Le nez se révèle expressif et complexe, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs : fruits des bois, groseilles, de subtiles notes subtiles de pivoine ainsi que des notes élégantes d'élevage. En bouche, le vin est savoureux sur des arômes de framboise et d'épices douces. Une jolie structure tannique qui laisse place à une pointe de gourmandise en finale.

Histoire

Un des plus anciens vignobles de France, que les Romains développèrent au Moyen-âge, on dit que le Seigneur de Maugiron partagea son bien entre ses deux filles, l'une blonde, l'autre brune, d'où les noms donnés aux vins Côte Brune et Côte Blonde.

Géologie du sol

Sur des terrasses granitiques très escarpées, couvertes d'une couche silico-calcaire en Côte Blonde, d'argile et oxyde de fer en Côte Brune, cette cuvée est le parfait mariage de deux fortes personnalités de Côte Rôtie.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

15 à 40 ans.

Rendements

38 hl/ha.

Conditions météorologiques

L'automne 2020 est peu arrosé excepté en décembre ce qui permet de rééquilibrer le déficit hydrique. Après un hiver doux, le printemps s'avère précoce et la végétation débouresse rapidement (15 jours d'avance). Cependant, le développement végétatif ralentit très vite avec la chute des températures. Des épisodes de gelée noire sont enregistrés dans les nuits du 7 au 9 avril avec des températures situées entre -1°C et -6°C. Le printemps est frais et les précipitations sont fortes et nombreuses en mai. La floraison se déroule rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin. L'été est également très arrosé avec des températures en dessous des normales. Ces paramètres climatiques ont eu pour conséquence un retard de la véraison et une évolution des maturités ralentie. Réaction et anticipation ont été les mots d'ordre jusqu'à la fin des vendanges pour obtenir des vins aromatiques avec de beaux équilibres.

Vinification

Égrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures ; cuvaison de 3 à 4 semaines.

Élevage

12 mois en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Accords mets et vins

Ravioles de Romans au foie gras et chanterelle.
Selle et carré d'agneau rôtis aux petits légumes.
Croustillant de rouget aux olives.

Température de service

16° à 18°C.

Durée de conservation

5 à 15 ans.