



Saint-Véran La Côte-Rotie



Histoire

La Côte-Rotie est une parcelle située sur la commune de Davayé et repris en fermage par Théo et Paul Merlin à la fin de l'année 2017. Le millésime 2018 est donc la première année cultivée par l'équipe Merlin.

Dégustation

Couleur jaune légèrement dorée. Des fruits bien murs comme la pêche et l'abricot au nez. Attaque sur la minéralité qui apporte de la structure. La bouche tapissée, sur le volume. Un vin qui relie puissance et structure.

Terroir

Les vignes de Chardonnay de La Côte-Rotie sont ancrées dans un sol caillouteux issu de calcaire dur et peu profond. La parcelle est pentue et se trouve sur le versant sud de la roche de Vergisson. Ici les vignes profitent des résidus du Mistral. Grâce à l'altitude importante (325 -350 mètres), cette vigne très précoce bénéficie de la fraîcheur nécessaire au développement aromatique pendant la maturation des raisins.

Viticulture

Pour préserver ce patrimoine d'exception et compte tenu de l'âge des vignes élevé, l'équipe MERLIN applique une viticulture très rigoureuse. Le sol est labouré intégralement, sans aucune utilisation de désherbant. Les vendanges manuelles en 2018 se sont faites le 3 septembre.

Vinification

Les raisins de Chardonnay sont vinifiés dans la cave Merlin à La Roche-Vineuse.

Pressurage direct, débourage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne. Élevage pendant 12 mois en fûts, suivi de 2-3 mois en cuve inox. Soutirage puis légère filtration avant mise en bouteilles. Pas de collage. 5707 bouteilles et 130 magnums ont été mis en bouteille le 19.02.2020.