



Saint-Véran La Côte-Rotie



Histoire

Ce vignoble cadastré « La Côte Rotie » est situé sur la commune de Davayé. Théo et Paul Merlin reprennent cette vigne d'une surface de 1.2 hectares en fermage à la fin de l'année 2017.

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 pendant la période végétative et les vendanges sont faites à la main.

Vinification

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

Pressurage direct, débordage 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.

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 minéralité et la longueur en bouche sont au rendez-vous.