

# Maison Nicolas Perrin Côte Rotie Rouge

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

## • INFORMATIONS

### › DESCRIPTION

L'histoire nous apprend que la vigne est cultivée ici depuis les temps les plus reculés. Il y a deux mille ans déjà; les auteurs latins Martial, Pline l'Ancien, Columelle, le grec Plutarque célébraient le vin Côte Rôtie sous le nom de « vin viennois ». Durant le Moyen Age et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis n'a fait que s'accroître. Avant la Révolution, on note des envois de vins des Côtes-Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France. Le vignoble atteint son apogée en 1890; les moindres replis des coteaux, bénéficiant d'un bel ensoleillement étaient cultivés. A cette époque, les attaques de phylloxéra et autres maladies n'entamèrent pas la volonté des vigneron. Mais, la grande guerre de 1914-1918 vint ruiner leurs efforts; Avec plus de cent cinquante hommes envoyés sur le front de la guerre, elle condamna une partie des coteaux à l'abandon. Cette épreuve ne fut surmontée qu'à l'orée des années soixante.

### › TERROIR

La roche mère granitique est recouvertes par endroit par des schistes mais également par du sable et des sols calcaires. Notre vin provient en grande partie du sud de l'appellation sur les secteurs Côte Blonde et Coteau de Tupin. Notre volonté était en effet de rester sur des vins à la fois racés mais porter par l'élégance et la finesse plutôt que d'aller sur les terroirs du nord offrant souvent des vins plus durs et plus puissants.

### › SITUATION

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur les coteaux de la rive droite du Rhône au nord et au sud du village d'Ampuis. Les pentes peuvent parfois dépasser les 60 %. Le vignoble se situe entre 180 à 325 mètres d'altitude. Il compte 73 lieux-dits classés.

### › ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage pendant 15 mois en futs d'1 an et demi-muits avec mise en bouteilles en mars 2011

### › CÉPAGES

Syrah, Viognier

## • CONSEILS

### › DÉGUSTATION

La couleur est sombre et laisse entrevoir une belle concentration. Le premier nez est fermé. Puis, après aération, les arômes de fruits noirs et d'épices arrivent. En bouche le vin est soyeux, élégant et charmeur. La finale est longue et démontre que le vin a encore de belles années devant lui.

### › SERVICE

Actuellement, le vin a besoin d'une heure minimum en carafe pour s'exprimer. A boire sur sa jeunesse: un agneau de 7 heures, tendre et gouteux sera en parfait harmonie avec le vin.



## MAISON NICOLAS PERRIN

29 Côte des Chapeliers  
26000 Valence  
Tel. +33 6 22 06 22 92

Pour en savoir plus,  
scannez ce QR Code ou  
rendez-vous sur  
[vincod.com/CoToF](http://vincod.com/CoToF)

