

CÔTE-RÔTIE

SEIGNEUR DE MAUGIRON



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

CÔTE-RÔTIE

VIGNOBLE : il s'étend sur 3 communes : Saint Cyr sur Rhône, Ampuis, Tupin-Semons, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Rhône.

SOLS : au nord, en Côte Brune, terrasses en micaschistes ferreux, très escarpées recouvertes d'une arène schisteuse (arzel) ; en Côte Blonde, géologie variée, prédominance de gneiss, granit à l'extrême sud de l'appellation.

CLIMAT : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

HISTOIRE : un des plus anciens vignobles de France. Les Romains le développèrent beaucoup. Au Moyen-Âge, on dit que le seigneur de Maugiron partagea son bien entre ses deux filles, l'une brune et l'autre blonde, d'où les noms donnés aux vins, "Côte Brune" et "Côte Blonde".

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 230 ha, production annuelle : 8,400hl ; rendement de base : 40 hl/ha.

CÉPAGES : Syrah, au moins 80%, et Viognier 10 à 20% autorisés.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est un assemblage de raisins provenant de la Côte Brune et de la Côte Blonde. Production moyenne Delas : 15.000 à 20.000 bouteilles (75 cl.) par an. Cépage : 100% Syrah.

VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Seigneur de Maugiron" est effectuée manuellement, terroir par terroir, à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après deux jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre 20 jours.

ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant 14 à 16 mois par moitié en fûts neufs, et par moitié en fûts d'un an. Les fûts sont régulièrement soutirés.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est pourpre très foncé. Au nez, le Côte-Rôtie « Seigneur de Maugiron », puissant et fin, est marqué par des arômes de cassis, de groseille et de réglisse soutenus par un léger boisé. Ce vin, doté d'une structure tannique serrée, présente un bel équilibre et une texture soyeuse. Il allie une belle concentration à une grande finesse.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Viandes, rôtis de boeuf, gibiers d'eau, truffes, civets relevés. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille 1 à 3 heures avant consommation, et de décanter si la garde a dépassé le cap des cinq années.

