

AOP CÔTE-RÔTIE *Lancement*

Cette Côte-Rôtie tire son nom du lieu-dit où elle est née. Plantée en 1972 et cultivée par le *Domaine Semaska* depuis 2014.

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 10-15 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

La parcelle *Lancement* est située à 327 mètres d'altitude, sur la crête des coteaux, bénéficiant d'une exposition idéale au sud-est et aux vents variés. Ce microclimat frais favorise une maturation lente des raisins, essentielle pour un grand vin. Depuis 2015, des efforts sont faits pour préserver les vieux ceps et remplacer les manquants par des sélections massales. Le sol de schistes clairs composé de quartz granitique est typique de la Côte Blonde, il est sableux et très drainant.

Vinification

Après un millésime 2016 élégant, le choix a été fait de travailler en vendanges entières (50 % à 100 % selon les années) pour ajouter de la complexité et mieux exprimer le terroir. La vinification se fait pendant 4 semaines en cuves inox à température contrôlée, avec fermentation spontanée. Le vin est ensuite élevé 24 mois en fûts de chêne, partiellement neufs, pour sublimer sa puissance et son élégance.

Dégustation

La cuvée *Lancement* présente des arômes d'eucalyptus en jeunesse, évoluant vers le cèdre et l'encens après deux ou trois ans, associés à des notes de cassis, de mûre, de menthe poivrée, de rose et d'olive noire. La finale est marquée par des tanins serrés, typiques des terroirs de Côte Blonde.

Accord mets et vins

La cuvée *Lancement* s'accorde parfaitement avec un filet de boeuf, des côtelettes d'agneau ou un magret de canard rôti. Elle se marie aussi bien avec une ratatouille ou un tajine d'agneau. Pour le fromage, essayez un *Roquefort* ou un *Bleu de Bresse*.

