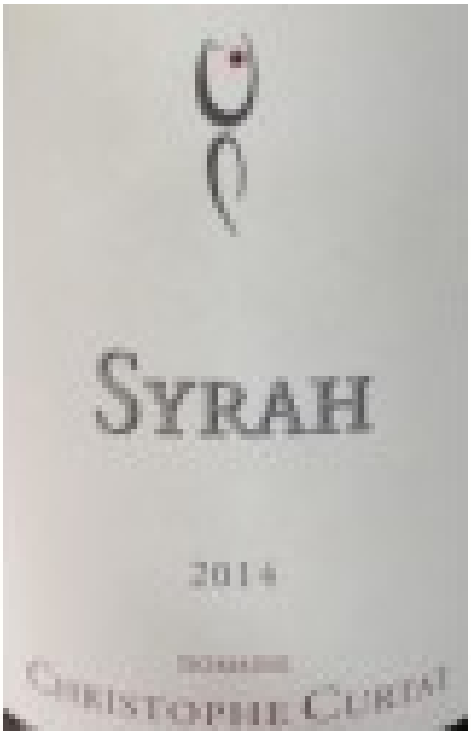
Domaine Christophe Curtat "Syrah d'Ardèche" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christophe CURTAT
Millésime: 2014
Appellation: IGP Ardèche
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Syrah

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Christophe Curtat** en général.

à propos de ce vin en particulier:

Une belle histoire. **Christophe Curtat** a repéré cet hectare de vignes dans un coin reculé de l'appellation **Saint-Joseph**, notamment grâce à une **parcelle impressionnante** de **syrahs** plus que **centenaires** situées en **haut de coteau**. Il en a obtenu le fermage auprès d'un propriétaire âgé, qui n'avait pas "officiellement" déclaré sa vendange aux douanes depuis une dizaine d'années. Résultat: Après 8 ans sans "déclaration de récolte", la législation est très claire: La vigne ne peut plus prétendre à l'appellation dans laquelle elle est géographiquement située, en l'occurence **Saint-Joseph**. Et pourtant quelle vigne !!!

Qu'importe l'appellation, Christophe Curtat a rencontré le propriétaire et repris cet hectare en fermage en 2013. Il a beaucoup investi et travaillé d'*arrache-pied* ;-) les sols, remplacé les ceps morts et vieux hybrides restés *en plant*... mais n'a volontairement rien produit en 2013. 2014 est son premier millésime de "Syrah d'Ardèche", un IGP (pour Indication Géographique Protégée, anciennement Vin de Pays) original et bien loin des stéréotypes de "petit vin".

A notre avis, bien des propriétaires de Saint-Joseph se damneraient pour cultiver cet hectare, composé aussi, il faut le préciser, de vignes plus jeunes sitées en bas de coteau, mais dont l'assemblage avec la fameuse parcelle centenaire donne un résultat excellent, surtout après la coûteuse mais nécessaire **année d'élevage en fûts de chêne** de 2-3 vins (pour moitié), et en cuves inox (pour l'autre moitié) imposée par le souci permanent de **privilégier la qualité** et le **raffinement** à la quantité et la rusticité, n'en déplaise aux "anciens" de l'appellation, dont les vins n'étaient bons à boire qu'après 4 ou 5 ans de bouteille.

Aujourd'hui, les vins signés Curtat ont bien entendu un fort potentiel de garde (5 ans minimum!), mais ils sont aussi parfaitement bons à déguster quelques mois après leur mise en bouteille, une modernité bienvenue pour les restaurants lyonnais qui se sont presque octroyés *de facto* le monopole de cette petite cuvée (5000 bouteilles seulement) de "Saint-Joseph non administrativement correct" à prix si abordable, pour l'instant...

Description brève du produit :

Une superbe découverte, des **vignes exceptionnelles** (et centenaires) de **Saint-Joseph** qui ont été déclassées par absence de déclaration administrative. Un IGP Ardèche hors du commun. Vraiment bon, et pour longtemps !