

Domaine Curtat "syrah Vieilles Vignes" rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Syrah

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée "Syrah d'Ardèche" est rebaptisée "Syrah Vieilles Vignes" en 2019. Le nom change mais la qualité reste !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Curtat "syrah Vieilles Vignes" rouge 2019

Fiche technique sur cette cuvée :

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'occurrence **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 céps morts et vieux hybrides restés *en plant*... mais n'a volontairement rien produit en 2013. 2014 était son premier millésime de "Syrah d'Ardèche".

Ce **millésime 2019** est marqué par quelques changements, premièrement la cuvée change de nom et devient "Syrah Vieilles Vignes" car il était important pour Christophe Curtat de donner un nom à cette cuvée pour rendre la gamme plus homogène (toutes les autres cuvées ont un nom). Le deuxième changement, qui ne concerne que ce millésime, est un changement d'appellation : la cuvée passe en "Vin de France" au lieu d'IGP Ardèche, encore une fois pour des raisons administratives (vive la France) : cette année l'appellation à demandé au domaine de présenter ses vins alors qu'ils étaient en cours d'élevage, le vigneron a donc refusé, les vins n'étant "pas finis" : il n'a donc pas postulé, par conséquent pas obtenu d'appellation cette année.

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 situées 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 dès leur mise en bouteille (sauf les blancs, attendre quelques mois!), une modernité bienvenue pour les restaurants lyonnais qui se sont presque octroyés *de facto* le monopole de cette petite cuvée (6000 bouteilles seulement) de "Saint-Joseph non administrativement correct" à prix si abordable, pour l'instant...