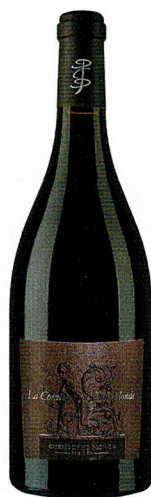


# PÉPITES EN CÔTE RÔTIE

Sur les impressionnants **coteaux escarpés** de Côte Rôtie, les parcelles de **syrah**, parfois teintées de quelques ceps de **viognier**, surplombent la vallée du Rhône et donnent des vins **puissants** et **élégants**, souvent de **grande garde**, mais ces 2019 et 2020 carafés sont déjà agréables à boire



PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE  
Journaliste



## RÉMI NIERO VIRES DE SERINE 2019

Issue des plus belles chaillées des lieux-dits réputés de La Viallière et Coteau de Bassenon, cette cuvée florale et fruitée est parfaitement maîtrisée par Rémi Niero, qui a pris la suite de son père Robert en 2010. Un 100 % syrah élevé 24 mois en fûts de chêne neufs, puissant, sur des tanins mûrs et ciselés, des arômes de fruits rouges et noirs, d'olive, de cacao et une note de violette.

• Avec une côte de porc fermier aux légumes.  
69 € – 69420 Condrieu – vins-niero.com

## CHRISTOPHE PICHON PÈRE & FILS LA COMTESSE EN CÔTE BLONDE 2019

Cette pure syrah porte le patronyme de son propriétaire – Christophe Pichon et ses deux fils, Corentin en cave et Alexis au commerce –, associé au nom du lieu-dit et de la parcelle plantée en 1933. Vinifiée à 30-40 % en vendanges entières et élevée 20 mois en fûts neufs, elle développe des arômes de cassis, réglisse, épices, mêlés aux fruits rouges bien mûrs et aux fruits noirs sur une note mentholée-poivrée et des tanins veloutés. Un vin d'une belle fraîcheur, apportée par la raffe, qui ne mûrit pas sur ce coteau.

• Avec un gigot d'agneau aux cèpes.  
130 € – 42410 Chavanay – domaine-pichon.fr

## PIERRE-JEAN VILLA FONGÉANT 2020

C'est sans doute la plus belle cuvée du domaine, issue de vieilles sélections massales sexagénaires du lieu dit Fongéant. Une syrah dense et profonde qui a tout d'une côte brune, pleine d'énergie, à 70 % en vendange entière. Élevée 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres, elle est éclatante sur les fruits noirs, les épices douces, une note de cacao grillé, des tanins fins et élégants, un boisé toujours discret, une belle allonge et une grande longueur.

• Avec une gigote de chevreuil aux morilles.  
110 € – 42410 Chavanay – pierre-jean-villa.com

## JEAN-MICHEL GERIN CHAMPIN LE SEIGNEUR 2020

Jean-Michel Gerin et ses deux fils ont lancé en 2020 la conversion bio. Connus pour leurs cuvées parcelnaires, ils ont élaboré ici une cuvée d'assemblage de différentes parcelles (11) plutôt au nord de l'appellation. À la fois puissante et élégante sur les fruits rouges, les épices, une note de bois brûlé et de graphite sur un parfum d'eucalyptus, des tanins fins et soyeux et une longueur acidulée. Une syrah entièrement égrappée teintée de 5 % de viognier en complantation pour davantage de rondeur, une vinification en levures indigènes et 22 mois d'élevage en barriques, dont un tiers neuves.

• Avec un filet de bœuf en croûte.  
46 € – 69420 Ampuis – domaine-gerin.fr

## FRANÇOIS & FILS LES ROCHINS 2020

3 % de viognier en complantation complètent cette syrah d'une trentaine d'années, élevée 22 mois en fûts. Une petite cuvée d'un millier de bouteilles à partir de la plus belle parcelle du domaine. Yoann François a été rejoint par son frère Erwan sur ce petit vignoble (5 hectares). Un vin élégant et gourmand sur les fruits noirs, des notes de graphite et d'eucalyptus derrière une touche de violette, et un zeste de cacao avec des tanins fins et fermes. Tout en velours et en fraîcheur avant une longue finale épicée.

• Avec un tournedos Rossini.  
65 € – 69420 Ampuis – coterotie-francoisetfils.com

## CLUSEL-ROCH CHAMPON 2020 **AB**

Guillaume a repris officiellement le domaine familial en 2021. Les vignes ont été travaillées en bio depuis la fin des années 90 avec une conversion officielle depuis 2002. La cuvée Champon, du nom du lieu-dit, est composée de syrahs de 30 à 60 ans, en sélection massale de vieilles serines d'Ampuis greffées au domaine. 30 % de grappes entières, une vinification en levures indigènes et deux ans en pièces bourguignonnes (à 20-25 % neuves) donnent des arômes de fruits noirs, d'épices, de garrigue et de graphite, des tanins fins et soyeux et une grande fraîcheur.

• Avec un faisán aux truffes.  
80 € – 69420 Ampuis – domaine-clusel-roch.fr