

Domaine Jamet - Côte-Rôtie Fructus Voluptas Rouge - 2023 - rouge



Bienvenue chez le roi incontesté de la Côte-Rôtie : Jean-Paul Jamet. Nous aurons l'occasion de revenir prochainement sur le parcours exemplaire de cet « enfant de la vigne », depuis son installation dès 1975, sur le plateau du Vallin, jusqu'à la consécration de la part de toute la planète vin qui voue un véritable culte à ses syrahs à la personnalité unique et la capacité de garde extraordinaire. Une histoire qui s'écrit au présent et au futur, puisque Loïc, le fils de Corinne et Jean-Paul, travaille à quatre mains avec son père depuis près de 10 ans déjà !

Cette Côte-Rôtie Fructus Voluptas a été imaginée par Jean-Paul comme un vin plus accessibles que ces cuvées parcellaires, un vin capable d'apporter du plaisir dans sa jeunesse, sur l'éclat et la pureté du fruit, tout en conservant cette structure qui lui permettra d'évoluer au moins 15 ans avec grâce et profondeur.

Issue d'une sélection de vignes sur des coteaux aux sols de schistes, la syrah est ici très majoritairement égrappée. Fidèle à son approche, cette Côte-Rôtie bénéficie ensuite d'un élevage en fûts de 18 mois (sans bois neuf), toujours aussi subtil et peu marqué.

Sur ce millésime 2023, au fruit frais et rayonnant, à la matière souple, dynamique, le nez affiche un superbe élan fruité, autour d'une déclinaison de fruits noirs et bleus, entre cassis, mûre et myrtille, mais aussi de notes plus fraîches et toniques de framboise, relevée d'une touche de cerise au kirsch. Le poivre gris, subtil, croise la mine de crayon et le bâton de réglisse. Les sols de schistes apportent déjà, à ce stade, une touche fumée : on pense à un encens délicat. Une touche caressante de violette accompagne une note de cacao.

En bouche, la matière est dense mais élancée : c'est un jus dynamique qui s'offre à nous, gorgé de fruits noirs et rouges frais qui déploient leur énergie acidulée sur les papilles. Le milieu de bouche se tend autour d'une trame minérale au grain fin, parfaitement encadrée par des tanins souples, très bien intégrés. La longueur à la fois fruitée et poivrée de la finale est déjà remarquable. Le grand Jean-Paul Jamet nous donne ici, l'air de rien, une leçon d'équilibre et de précision. Tout a l'air si simple, si évident, comme le jeu d'un virtuose !

D'ici 3 ans, cette Côte-Rôtie Fructus Voluptas, qui porte particulièrement bien son nom, brillera sur une belle entrecôte charolaise, accompagnée d'un gratin dauphinois, ou un filet de cannette cuit à basse température,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nappé d'un jus réduit déglacé au vinaigre de framboise et servi avec une fricassée de girolles ou de jeunes cèpes.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jamet - Côte-Rôtie Fructus Voluptas Rouge - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Pourpre et très dense

Nez : fruité, complexe : cassis, mûre et myrtille, framboise, cerise au kirsch, poivre gris, mine de crayon, bâton de réglisse, encens délicat, violette, note de cacao.

Bouche : matière dense mais élancée, fruits noirs et rouges à l'énergie acidulée, trame minérale au grain fin encadrée par des tanins souples, très bien intégrés. La longueur à la fois fruitée et poivrée de la finale est déjà remarquable.

Accords mets-vins : D'ici 3 ans, sur une belle entrecôte charolaise, accompagnée d'un gratin dauphinois, ou un filet de cannette cuit à basse température, nappé d'un jus réduit déglacé au vinaigre de framboise et servi avec une fricassée de girolles ou de jeunes cèpes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Rapide carafage dans sa jeunesse



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Cépage : Syrah