

Domaine Burgaud - Côte-Rôtie - 2023 - rouge



Le domaine Bernard Burgaud, installé à Ampuis, au cœur de la Côte-Rôtie, fait partir aujourd'hui des références incontournables de l'appellation. Cette propriété familiale, créée au début du siècle dernier, prend véritablement son essor à partir des années 1950, sous l'impulsion de Roger Burgaud, à la fois ouvrier à l'usine et vigneron, qui va, tout au long de sa vie, acquérir des terres et planter des vignes sur quelques-uns des plus beaux terroirs de la célèbre appellation.

Au début des années 1980, Bernard, son fils, décide de se concentrer exclusivement sur la vigne et le vin et d'abandonner la polyculture : le Domaine Bernard Burgaud est né ! Couvrant désormais un peu plus de 9 hectares de vignes en terrasses granitiques et schisteuses, le domaine, dirigé aujourd'hui par Pierre, le fils de Bernard, perpétue une philosophie claire : produire un seul vin, reflet fidèle de la diversité des terroirs, de Fongeaume à la Côte Blonde en passant par les Moutonnets.

Côté vinification, ici, on fait confiance à des traditions bien ancrées, tout en s'appuyant sur la technologie lorsqu'elle permet de gagner en précision : on pense en particulier à la thermorégulation des cuves pendant la phase de macération et de fermentation. Ici, la vendange est égrappée et les élevages en fûts durent environ 15 mois, avec à peine 20% de bois neuf.

Le millésime 2023, marqué par un été chaud mais des nuits fraîches, a livré des syrahs parfaitement mûres, très expressives. Le vin associe intensité et fraîcheur, avec une aromatique éclatante et un équilibre remarquable.

La robe sombre annonce un nez typique de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille), de violette, de poivre noir, complétés d'une touche fumée. Avec l'aération, apparaissent des nuances plus terriennes et sanguines, typiques de la cuvée. En bouche, la matière séveuse et fraîche est animée par des tanins serrés mais enrobés. Les fruits noirs concentrés se prolongent en une finale longue et minérale, où résonnent des parfums d'olive noire, de fumée, de graphite et de cuir délicat.

Vin de grande garde, il sera délicieux après un bon carafage sur une côte de bœuf grillée ou un magret de canard. Plus tard, il brillera sur un perdreau rôti aux champignons, un chevreuil en sauce grand veneur ou une daube de joue de bœuf.

Domaine Burgaud - Côte-Rôtie - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : sombre

Nez : éclatant et charmeur : fruits noirs (cassis, mûre, myrtille), violette, poivre noir, touche fumée, nuances plus terriennes et sanguines, typiques de la cuvée.

Bouche : la matière séveuse et fraîche est animée par des tanins serrés mais enrobés. Les fruits noirs concentrés se prolongent en une finale longue et minérale, où résonnent des parfums d'olive noire, de fumée, de graphite et de cuir délicat.

Accords mets-vins : sur une côte de bœuf grillée ou un magret de canard.

Plus tard, il brillera sur un perdreau rôti aux champignons, un chevreuil en sauce grand veneur ou une daube de joue de bœuf.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2035 au moins

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Cépage : syrahs

Culture : principes biologiques et biodynamiques