

Domaine Curtat "syrah Vieilles Vignes" rouge 2023



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2023

Appellation: IGP Ardèche

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Syrah

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Curtat "syrah Vieilles Vignes" rouge 2023

Fiche technique de cette cuvée :

Une belle histoire. **Christophe Curtat** a repéré cet hectare de vignes dans un coin reulé 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 ceps

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

Quelques changements depuis le millésime 2019, 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). De plus, le vigneron a créé une cuvée plus simple avec les jeunes vignes de son domaine ("Les Gros", pas dans notre gamme pour l'instant). Cela a permis au vigneron de sélectionner plus drastiquement les raisins qui entrent dans sa cuvée "Vieilles Vignes", dont la concentration est désormais plus importante, tout en gardant la fraîcheur qui a fait sa réputation.

A notre avis, bien des propriétaires de Saint-Joseph se damneraient pour cultiver cet hectare aux résultats superbes, 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, 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 cette qualité... mais sans AOP prestigieuse, de simple "IGP Ardèche".

Description brève du produit :

Cette cuvée - dont une partie est anciennement en AOP St Joseph - est devenue l'emblème du savoir-faire de Christophe Curtat. Une bouteille devenue incontournable pour tout amateur de syrah !