

# Rasteau Vieilles Vignes



MILLÉSIME :  
2023

APPELLATION :  
Rasteau

COULEUR :  
Rouge

TERROIR(S) :  
Coteaux argilo-calcaires et  
argiles bleues et jaunes

CÉPAGE(S) :  
70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

ÂGE DES VIGNES :  
Grenache : 80 ans, Syrah et Mourvèdre :  
40 ans

DEGRÉ :  
14,5%

VINIFICATION :  
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :  
10 mois en fûts d'un vin et de deux vins.  
Puis 10 mois en foudres. Allier – Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :  
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :  
Bourgogne Authentique

BOUCHON :  
54/24, liège technique

DISPONIBILITÉ :  
Été 2025

*Vintage :*  
2023

*Appellation :*  
Rasteau

*Color :*  
Red

*Terroir(s) :*  
Limestone-clay slopes and  
blue and yellow clay

*Variety(ies) :*  
70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

*Age of vines :*  
Grenache : 80 years, Syrah and Mourvèdre :  
40 years

*Alcohol content :*  
14,5%

*Vinification :*  
1/3 not destemmed

*Ageing :*  
10 months in one and two old barrels.  
Then 10 months in foudre. Allier – Tronçais

*Bottling :*  
No fining, no filtration

*Kind of bottle :*  
Authentic Bourgogne

*Cork :*  
54/24 Technical cork

*Availability :*  
Summer 2025

Millésime 2023,

# Un Millésime sur le fil !

*Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».*

*Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.*

*Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vigneronns !*

*Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.*

*Les vigneronns abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.*

*De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.*

*Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vigneronns se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».*

*Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,*

*Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.*

*Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.*

*La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...*

*Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !*

## Le Rhône meridional:

*Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.*

*Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !*

## Le Rhône septentrional :

*Il y a un air de famille avec les blancs méridionaux avec une densité un peu plus ostentatoire...*

*Les qualités sur les rouges sont également variables d'une Appellation à une autre et au sein même de l'Appellation. Un millésime qui nous fait énormément penser à 2016 pour les vins réussis.*

*Et « Mention Spéciale » pour Le Nord du Nord !*