



VIGNOBLES LEVET



Ce domaine créé en 1929 à Ampuis dispose d'un vignoble de 4 ha en Côte Rôtie, qui se compose de différentes parcelles situées sur des lieux-dits à fort potentiel. Agnès Levet perpétue le travail réalisé par son père Bernard. Les vins sont destinés à la garde, grâce à une partie des vinifications en vendange entière, suivie de macération longue, avec des élevages de deux années. Le faible pourcentage de bois neuf permet à ces vins d'exprimer le fruité et la touche de graphite des sols. Leur qualité ne date pas d'aujourd'hui.

Les vins : les 2016 restent dans la lignée du domaine, les amateurs de vins boisés et sucrés doivent passer leur chemin. Améthyste semble engoncé : la vendange entière marque le style aromatique et gustatif pour le moment. Mais nous ne sommes pas inquiets. Maestria est plus austère. La bouche apparaît stylistiquement épurée.

Côte Rôtie Améthyste 2016 16

Côte Rôtie Maestria 2016 17

Le coup de ♥

Côte Rôtie La Péroline 2016 18

Pivoine et violette au nez. La texture est charpentée, sans que le vin soit dur ou anguleux. Séveuse, sa bouche longiligne et racée préserve un fruit qui a gardé de la fraîcheur.