

# DOMAINE DE Bréseye



## Domaine de Bréseye Côtes du Rhône Brezème Rouge - 2019

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Découvrez une pépite discrète des Côtes-du-Rhône : l'appellation Brézème. D'une belle typicité avec sa bouche riche et gourmande aux arômes de fruits noirs, notre Bréseye rouge dévoile son caractère puissant par des notes épicées venant souligner sa structure.

### DESCRIPTIF

En complément de leurs vins Maison & Domaines les Alexandrins, le trio de vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso- a repris en 2017 le Domaine de Bréseye. Avec la même philosophie que pour les Alexandrins, ils cherchent à faire (re)découvrir l'authenticité et le caractère du cru Brézème, une superbe appellation plantée sur des coteaux raides, à mi chemin entre le Rhône septentrional et le Rhône méridional. Nos vignes sont situées sur les lieux dits Brézème Est et Brézème Ouest. Ce vignoble de 4 hectares ( 3.5 hectares de rouge et 0.5 hectare de blanc) est planté sur des coteaux abrupts exposés sud dont le point culminant est le Mont Rôti à 256m.

### TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le travail des vignes se fait de façon traditionnelle, dans le plus grand respect du terroir, pour favoriser la biodiversité et offrir le meilleur aux raisins.

### LE MILLÉSIME

Après un hiver et un printemps doux, les conditions étaient parfaites quand tout a basculé le 15 juin: une pluie de grêle a détruit une grande partie des vignes de Crozes-Hermitage. Puis ce fut la canicule estivale, une des plus chaudes de la décennie, qui a entraîné des grillures sur certaines baies. Les efforts des équipes ont heureusement permis de maintenir la partie sauvegardée du vignoble dans un état extraordinaire. Et si la Nature est parfois dure avec l'Homme, elle sait aussi se montrer généreuse. Les vendanges se sont ainsi parfaitement déroulées et si les quantités sont limitées, ce millésime s'annonce magnifique, malgré une année climatiquement et moralement compliquée. Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle.

### SITUATION

Brézème est la plus méridionale et l'une des plus petites appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales, située au confluent de la Drôme et du Rhône. Les premières traces de vignes remontent au Moyen-âge.

### ÉLABORATION

- Vinification en vendange entière.
- 15 mois d'élevage en fûts de 2 à 3 ans.



## CÉPAGE

Syrah 100%

## DÉGUSTATION

Issu de vignes situées sur les coteaux abruptes de l'appellation Brezème, ce Côtes-du-Rhône a tout pour plaire ! Il s'ouvre sur un nez plein de charme aux arômes puissants et complexes de fruits noirs et d'épices. Il se poursuit toute en souplesse en bouche, avec des tanins fondus et suaves, et une belle persistance aromatique en fin de bouche. Il est conseillé de le boire dans les six ans.

## ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accordera à merveille avec une daube provençale relevée d'épices et de poivre noir, un agneau de 7 heures ou un carré d'agneau en croûte d'épices.

## SERVICE

Servir à 17°C. A boire idéalement dans les 7 à 8 ans.

