

Vignobles LEVET

Agnès, Nicole et Bernard Levet
26, boulevard les Allées
69420 Ampuis
Tél. 04 74 56 15 39
e-mail : contact@coterotielevet.fr
www.coterotielevet.fr



♥♥♥♥♥ Créé en 1929, un domaine d'environ 4 ha sur des coteaux abrupts en terrasses, le sol est d'origine granitique recouvert de micaschiste et de gneiss, les vignes ont 50 ans et le cépage est la Syrah. Les vins sont élevés en moyenne deux ans en fûts de chêne. Culture raisonnée. "Tout a commencé en 1929 avec Christophe Chambeyron, l'arrière grand-père, qui devint propriétaire d'une vigne en Côte Blonde accessible alors qu'en char à bœufs. Marius Chambeyron, son fils, a continué le travail de son père, en plantant des vignes à la force des bras. Nicole Levet, fille de Marius Chambeyron, prend la suite du domaine avec son mari Bernard Levet. Ils sont aujourd'hui à la tête de cet héritage depuis 1983. Agnès Levet est aujourd'hui la 4^e génération de vignerons."

Fidèle à lui-même, un beau **Côte-Rôtie cuvée Améthyste 2017**, assemblage pur Syrah de l'ensemble de leurs parcelles de vignes, élevé 24 mois en fûts de chêne de 600l dont seulement 10% de neuf, il a une belle robe pourpre soutenu, corsé, où dominant des notes de fumé et de cassis mûr, aux tanins riches, au nez de fruits macérés (cerise, mûre), de bouche à la fois puissante et ronde. Le **2016** est excellent, soyeux, généreux, avec des tanins ronds.