

John Livingstone - learmouth

Accueil À propos de JL-L Vins & Dégustations Rapports Vintage Rechercher les notes
Nourriture et événements

Les vins

Les vins > Côte-Rôtie > MARYLINE & CHRISTOPHE BILLON > Côte-Rôtie Les Élotins

95
à

97% de Syrah, 3 à 5% de viognier. 60% de sols granitiques sablés au Goutay (1988-99, 2001), Combard (1998-99, 2001, zone sud), 40% de sols schisteux aux Moutonnes (Côte Baudin (partie 1960, partie 1980) sur la zone Côte Brune, culture égrappée (seulement 70% égrappée en 2015), vinification de 15 à 18 jours, remontages deux fois par jour, trois pigeages manuels quotidiens au cours de la macération, fûts de chêne âgés de 1 à 2 ou 3 ans de 21 à 26 mois, vins des zones Nord et Sud assemblés avant la mise en bouteille, non raffinés, filtrés. 4-6 000 b

2017 ★ ★ ★ ★ (★)

(tonneaux) robe de couleur sombre; le bouquet a une présence iodée, des fruits noirs mûrs et bien formés à l'intérieur, une pointe de framboise, de légères traînées de bois, des olives noires, un sens du sud. La bouche est minutieuse, elle présente des fruits attrayants, des tanins mûrs bien intégrés, un peu de parfum sur un fond encore réticent. Le fruit gagne un élan vers la fin. Cela a une bonne forme, un peu de puissance, et évoluera bien et régulièrement, sans beaucoup d'arrêts en cours de route. 97% de Syrah, 3% de Viognier. 13,5 °. À partir de 2022. 2040-42 décembre 2018

2016 ★ ★ ★ ★ (★)

(fûts), robe noire centrale, haut cramoisi. Le nez combine des coquilles de noix broyées, du chêne, des fruits noirs élégants, une note de crayon à la mine de plomb. C'est un autographe direct d'un vin du secteur schiste du nord. La bouche présente de beaux fruits noirs, cassis à l'avant, avec des tanins croquants à mi-chemin. C'est prometteur, une année articulée typique de 2016 avec un gain furtif en profondeur vers la fin, une de ses meilleures cartes là-bas, un grand succès. À partir de 2021. 2033-35 nov. 2017

2015 ★ ★ ★ ★ (★)

(fûts) plein, rouge foncé. Le bouquet donne un air parfumé, les violettes au-dessus de ses baies noires, est un début plein et harmonieux. La bouche présente un contenu savoureux, avec un juteux jaillissant sur la seconde moitié, avec des fruits de mûre agréables en son centre. La finale est également bien juteuse et présente des tanins fins. Il s'agit d'un Rôtie sensuel vintage de 2015, avec beaucoup de détails et un style non forcé. 13,5 °. 6 000 b. 21 €. À partir de mi-2018. 2032-34 octobre 2016 **Avant avril 2016 **** deux parties dégustées 1) fût de 228 litres d'une durée de 2 ans, zone sud des vignobles de Le Goutay, Combard, 60% du vin *** (*)** Robe rouge foncé brillante. Le nez a une rondeur élégante, donne une framboise, un arôme de style coulis, une profondeur douce. La bouche donne une note précise de fruits rouges, des tanins clairs apportant une brise tardive; il y a aussi un spectacle de chêne. Cela ajoute de la profondeur à la finale. C'est un vin cristallin. À partir de 2020. 2032-33 2) **2 ans de fût de 228 litres, vignobles loué: aux Moutonnes et à la Côte Baudin, 40% du vin ****** rouge foncé brillant. Le nez est beau, donne une framboise avec une profondeur confortable. C'est charmant, bien, montre des parfums légers. La bouche est jolie, fruit suave, pas pressé. Il court avec fraîcheur, tanins frais présents. C'est long, avec des détails avant tout. C'est très bien, un vin qui demandera de la patience, a une belle manière bourguignonne. À partir de 2021. 2033-34 avril 2016

2014 ★ ★ ★ (★)

(mélange de fûts, le mélange approximatif) jolie robe rouge foncé. Le nez est plein, traverse un divan de baies noires mijolées, de framboise. Il a une profondeur constante et peut bien émerger. C'est beaucoup sur le fruit sans extras pour l'instant. L'attaque est savoureuse, ouverte, a une présentation simple. Il y a des canaux de fruits lâches, une texture douce, des tanins fins et fins impliquant de la poudre, du chêne, de la réglisse. Bon CHIR (Café Hotel Restaurant), vin de restaurant bistrot. Il est savoureux et rond avec ses fruits rouges aromatiques. Honnête Côte-Rôtie. Un peu sera mis en bouteille en juin 2016, la majorité en décembre 2016. À partir du printemps 2018. 2024-26 avril 2016

2013 ★ ★ ★ (★)

½ bouteille, bouteille déc. 2015: couleur rouge prune avec des reflets violets. Le nez se rapproche, promet, fait son chemin. Il présente un tissage de fruits rouges et de fleurs séchées, un arôme avant-gardiste de Côte-Rôtie. La bouche présente un contenu croquant, avec une persistance des baies rouges à un stade avancé. Il y a bien, jus compressé ici. Les tanins sont fermes avec un peu donner à la fin. «Il commence à s'ouvrir», C. Billon. 13 °. À partir de 2020. 2029-30 avril 2016 **Avant janvier 2015 *** (fûts)** robe sombre. A un air cerné et cuit avec une douce présence de fruits noirs et de baies - un nez tout en courbes. La bouche recueille une note sucrée au fruit, est douce et squeezy, sera boire plus tôt que beaucoup. La finale est sobre, correcte, une touche de noirceur fournie par ses tanins, une note plus croustillante. Il manque un peu de profondeur et n'attire pas vraiment l'attention. 13 °. 5 000 b. 5% de viognier. 30 € aux caves. À partir de mi-2016. 2025-26 janvier 2015

2012 ★ ★ ★ ★

(fûts) robe sombre, attrayante. Bouquet équilibré, beaucoup de profondeur et de potentiel, donne des airs de croquant de noix, de cerise noire fluide, de petits airs de pruneaux. C'est plutôt cru, presque comme un Vin Naturel. La cerise noire se déploie sereinement en bouche, avec une force et une énergie agréables. Il est un peu étiré après le milieu de bouche, puis se poursuit sur une finale au goudron, au chocolat fondu, aux baies noires et au raisin noir, de sorte qu'il reste encore beaucoup à faire. Vin intéressant, a du caractère; sa profondeur est bonne et il offre une boisson stimulante. À partir de mi-2015. 12,5 °. 2023-25 novembre 2013