

VIGNOBLES LEVET



Ce domaine créé en 1929 à Ampuis dispose d'un vignoble 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 fruit et la touche de graphite des sols. La qualité est très régulière et le style intemporel et classique nous ravit. Depuis 2019, le domaine produit une petite cuvée en Condrieu très intéressante.

Les vins : nous avons eu le plaisir de déguster à nouveau les trois vins de la Côte Rôtie dans le millésime 2020. Nous maintenons nos bonnes impressions et saluons le travail d'élevage précis et le style classique qui sait mettre en lumière les terroirs. Issue d'un assemblage de neuf lieux-dits issus de la Côte Blonde et de la Côte Brune, Améthyste offre une très belle définition et une grande franchise du fruit. Maestria se montre plus profond et dense, à attendre encore. La Péroline dégage une fraîcheur et un équilibre plus léger.

Côte Rôtie La Péroline 2020 95

Côte Rôtie Maestria 2020 95

Le coup de ♥

Côte Rôtie Améthyste 2020 93