

Ch. Grange Cochard

Côte du Py 2012 ★★

James et Sarah Wilding, un couple de Britanniques amoureux de la région, ont racheté en 2008 ce château dont les lointaines origines remontent au Moyen Âge, héritant, avec les vieilles pierres, d'un domaine viticole de 6 ha. Ici, seulement du morgon.

Les propriétaires ne ménagent pas leur temps pour élaborer leurs cuvées, fuyant certaines facilités de la technologie, comme la thermovinification. Ce 2012 a été vinifié en partie à la beaujolaise, en partie à la bourguignonne, avec égrappage du raisin, longue cuvaison (quinze à vingt jours) et élevage de dix mois en fût. Le vin affiche sans complexes un nez boisé, bien intégré. La bouche est riche et équilibrée, étayée par des tanins maîtrisés et dénués d'agressivité. X 2016-2019 T pavé de bœuf sauce café

 Vin rouge tranquille

 Élevé en fût

Production
4 000 bouteilles

Prix
15 à 20 €

Vin sélectionné
dans

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2015

📍 Ch. Grange Cochard, La Grange Cochard, 69910 Villié-Morgon, France, tél. +33 6 13 87 23 22,
email james@lagrangecochard.com

   r.-v.

🔑 James Wilding