

# Wine Spectator

## Un rêve devenu réalité à Côte-Rôtie

Avec une vision d'élégance moderne, les nouveaux venus Graeme et Julie Bott élaborent certains des Syrah et Viognier les plus passionnants du nord du Rhône



*Graeme et Julie Bott élaborent des vins élégants et modernes, faisant évoluer le style du Rhône septentrional. (copyright Graeme & Julie Bott)*

**Par Kristen Bieler**

**10 mars 2026**

Debout dans le lieu-dit Lancement, un lieu-dit très recherché situé en haut d'une pente abrupte à Côte-Rôtie, Graeme Bott s'excuse pour le vent. « C'est peut-être la journée la plus venteuse que j'aie jamais vue ici », reconnaît-il. Complètement exposés aux rafales violentes et incessantes, nous avons du mal à tenir debout et la conversation est presque impossible, mais impossible de partir avant que Bott ne me montre ses vignes.

« À bien des égards, cette parcelle marquera à jamais l'histoire de notre domaine. C'était le début de notre rêve, la première parcelle que nous avons pu posséder à Côte-Rôtie, et c'était comme acheter un grand cru. Mais il n'y avait pas de vigne. »

Les Bott étaient des outsiders au départ, Graeme est originaire de Nouvelle-Zélande, et Julie est la locale mais issue d'une famille non viticole. L'acquisition de vignes existantes était hors de prix.

« Notre seule option était de trouver des parcelles non plantées et abandonnées », explique Graeme.

Ils achètent cette parcelle de 0,24 hectare en 2017, plantent la Syrah à la main en 2019 et produisent leur première cuvée Lancement en 2022. **(Le millésime 2023, récemment sorti, a obtenu 95 points.)**

« Nous avons enfin pu goûter ce que ce vignoble pouvait offrir. Pour nous, Lancement est l'un des terroirs les plus purs et élégants de la Côte-Rôtie. Il donne des vins sur la finesse plutôt que sur une puissance brute. »



***Les Bott ont rapidement acquis de belles parcelles en Côte-Rôtie, Condrieu et au-delà. (copyright Graeme & Julie Bott)***

Situé sur la Côte Blonde, dans la partie sud de l'appellation, avec des sols granitiques connus pour donner des Syrah raffinées et aromatiques, Lancement est la cuvée parcellaire préférée de Graeme.

« J'aime le côté bacon fumé, l'élégance et la finesse. »

C'est aussi un vin qui incarne le style Bott.

Graeme et Julie se sont rapidement fait un nom grâce à des vins remarquables dès leurs débuts, modernes, précis et d'une grande énergie.

« Nous ne cherchons pas la couleur noire du fruit, ni l'extraction. Nous visons l'équilibre et la finesse. C'est plus difficile à atteindre, car cela demande de la retenue et de savoir accompagner le vin plutôt que de le forcer. »

Les nouveaux venus sont rares à Côte-Rôtie, l'une des appellations les plus prestigieuses du Rhône, mais Bott est arrivé avec un esprit du Nouveau Monde, fait de possibilités et d'impatience.

Alors que la plupart des domaines acquièrent des parcelles sur plusieurs décennies, Bott explore en permanence la région à la recherche de terrains à acquérir immédiatement, avec ou sans vignes.

Le premier millésime du domaine, en 2016, a été élaboré à partir d'achats de raisins. Depuis, ils ont constitué un vignoble de 12 hectares en propriété.

Aujourd'hui, leur gamme, qui comprend des vins de Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph et Seyssuel, est majoritairement issue de leurs propres raisins. Ils ont également quitté leur garage d'origine pour s'installer dans leur propre chai.



*Les Bott ont étendu leur propriété sur de grands terroirs au cœur de Condrieu, avec des vignobles surplombant le Rhône. (copyright Graeme & Julie Bott)*

Après huit vendanges en Nouvelle-Zélande, Graeme arrive dans le nord du Rhône en 2010 pour produire du vin sur le berceau de la Syrah. Il ne parlait pas un mot de français.

Ses huit années en Côte-Rôtie, avec des passages en Australie chez **Clonakilla** pendant les intersaisons, ont été déterminantes. « Je savais ce que je voulais pour notre domaine, quand vendanger, comment élever. »

À son retour en Nouvelle-Zélande, il réalise qu'il connaît mieux le terroir de Côte-Rôtie que celui de son pays natal.

En 2015, les Bott découvrent que le petit jardin en pente autour de leur maison récemment achetée à Vérin se situe en plein cœur de l'appellation Condrieu, à côté du célèbre Château-Grillet.

« Sans argent ni matériel, nous avons commencé à défricher et à reconstruire les murs en pierre pour planter nos premières vignes. Nous avons redonné vie à ce vignoble au cœur du berceau du Viognier. »

Le vin issu de ce jardin est mis en bouteille séparément sous la cuvée parcellaire L'Aleau, avec seulement 1934 bouteilles par an.

C'est un vin d'une grande précision, idéal pour montrer aux sceptiques du Viognier à quel point ce cépage peut être fin, minéral et complexe lorsqu'il n'est pas poussé vers l'opulence.

« Quand le Viognier est trop mûr, il n'exprime pas le terroir. Nous cherchons la fraîcheur et la tension. »

Bott est dans les premiers à vendanger à Condrieu, et, à l'inverse, dans les derniers à vendanger à Côte-Rôtie.



*Graeme défend un style de Viognier frais et marqué par la minéralité, qui selon lui permet au terroir de Condrieu de s'exprimer pleinement. (copyright Graeme & Julie Bott)*

Accueilli par « l'ancienne garde », comme il la décrit, Bott se sent redevable envers la génération qui a construit la réputation moderne de Côte-Rôtie.

Il se sent plus proche d'eux que de nombreux vignerons de sa génération.

« Nous n'avons pas hérité de terres, nous avons dû tout construire. »

Ils ont noué des liens avec des familles comme les Duclaux, Yves Gangloff ou Christophe Bonnefond, qui ont joué un rôle dans leur parcours.

En 2019, **Bonnefond** les aide à acquérir une petite parcelle dans le lieu-dit Semons, un vignoble très pentu en terrasses sur sols granitiques et gneiss. **(Le Semons 2023, soyeux et fumé, a obtenu 94 points.)**

Alors que certains Côte-Rôtie peuvent être rustiques, avec des tanins fermes nécessitant de longues années de garde, Bott privilégie un style soyeux avec une extraction douce.

Ses vins ne correspondent pas au style traditionnel marqué par des notes animales et des tanins serrés.

Il recherche la pureté, avec une hygiène irréprochable au chai. Les barriques utilisées sont anciennes afin de ne transmettre qu'un léger impact du bois.

Même ses vins de la Côte Brune, connue pour ses sols riches en fer et ses vins puissants, conservent une grande délicatesse.

En 2022, il lance deux nouvelles cuvées : **Côte-Bodin** et **Fongeant**.

Côte-Bodin, située près du célèbre lieu-dit La Landonne, offre pureté et fruit sur des vignes de plus de 50 ans. **(Le millésime 2023 a obtenu 94 points.)**

Fongeant est la cuvée la plus puissante, issue de sols riches en fer et schistes. C'est la seule vinifiée en vendanges entières à 100 %. **(Le millésime 2023 a obtenu 96 points.)** « J'aime associer la force avec la puissance. Les rafles apportent de la profondeur, du salin, de la texture, et favorisent la longévité. »



*Des barriques plus anciennes et un chai parfaitement propre permettent aux Bott d'atteindre leur style pur et énergique. (copyright Graeme & Julie Bott)*

Il est toujours plus juste de juger un domaine sur sa cuvée principale, et le Côte-Rôtie d'entrée de gamme des Bott gagne en précision chaque année. **Le 2023 a obtenu 94 points.**

« Tout le monde a adoré 2022, mais je préfère 2023, avec un équilibre et une densité remarquables. »

Les vins sont déjà accessibles aujourd'hui.

Concernant le millésime 2024, plus frais, dégusté en fût, les vins présentent des profils parfumés, vifs, avec une belle acidité et des fruits rouges mûrs.

**« Les années fraîches comme 2024 montrent que nous n'avons pas besoin de canicule pour produire de grands vins à Côte-Rôtie. »**

Bott vinifiera son dixième millésime à l'automne prochain, mais conserve l'émerveillement de quelqu'un qui réalise encore son parcours.

De retour sur son vignoble de Condrieu, autour de sa maison, il montre une nouvelle parcelle acquise en 2025, portant l'ensemble à 1,7 hectare d'un seul tenant.

Le site est en cours de rénovation et sera bientôt ouvert aux dégustations et aux dîners.

« Cela nous permettra de mettre en avant Condrieu et les débuts très modestes de notre domaine. »

Il se sentira probablement toujours comme un nouvel arrivant, entouré de familles installées depuis des générations, mais la qualité de ses vins témoigne de son expertise, construite par un travail minutieux des sols et une attention constante aux détails.

« Je fais du vin à Côte-Rôtie depuis 16 ans, et j'ai une vision très précise de ce que chaque parcelle peut donner. »