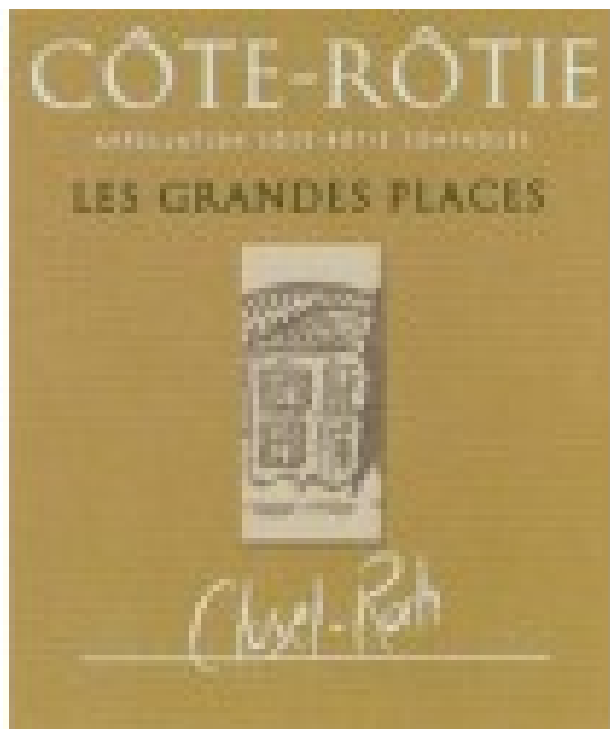


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2013



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Grandes Places
RVF: 18/20
Bettane + Desserave: 15/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2013** :

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Une des 4 Côte-Rôtie classées dans la plus haute catégorie "**réussites exceptionnelles** du millésime". "*Elevage discret, jus dense, fin et racé. De la persistance dans la finesse.*"

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : "*Nez classique qui s'exprime de suite sur la violette. Une belle séduction olfactive qui précède un sentiment de densité, voire de profondeur du fruit. La bouche confirme. Son fruit dense est porté par une belle sensation minérale. Il développe la carrure et le caractère rocailleux du secteur des Grandes Places, archétype des schistes puissants et fermes de Côte Rôtie. Son allonge sur une chair ferme et compacte est plus vive et mordante que dure. 18/20*"

Apogée : 2030-2035

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *"Les Grandes Places sont logiquement la cuvée emblématique de cette maison. Le vin nous montre un joli potentiel et une jolie sève qui en dit long."*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *"Plus généreux en corps que la cuvée classique, encore un peu d'astringence, vin de caractère."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *I always find the wines from the Les Grandes Places lieu-dit to be masculine and burly, and the 2013 Côte Rôtie les Grandes Places does nothing to change my opinion. Medium plus-bodied, nicely concentration and tannic, it gives up lots of spicy oak, crushed rocks, licorice and smoked meats. Possessing striking purity, good mid-palate depth and a great finish, it needs short term cellaring but will have upwards of two decades of longevity. It's a high class Côte Rôtie well worth checking out.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Terroir : lieu-dit "les Grandes Places", situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce terroir est orienté Sud Est.

Superficie : 1 ha

Cépage : 100 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis)

Age des vignes : 80 ans

Travail des vignes : nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est surtout manuel, le relief empêchant toute grosse mécanisation. La densité est de plus de huit mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, elles sont taillées en gobelet, sur fils en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été, le plus souvent avec une charrue tirée par un treuil. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos ceps sont issus de nos propres sélections de vieilles « serines » (Syrah traditionnelle d'Ampuis), que nous greffons au domaine. Ces « serines » sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes.

Vinifications : les vendanges se font à la main, en petites caisses. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Au cours de la vinification, se succèdent pigeages et remontages. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Elevage : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 25 % de chêne français neuf à grains fin

bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 3500 bouteilles.

Garde et apogée : il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ces vins, pas toujours expressif dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Garde plus de 15 ans.

Dégustation : vins très structurés, puissants mais élégants, nez complexe de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe.

Accord mets et vins : plats très gouteux de viande, de gibiers.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par **ECOCERT**.

Description brève du produit :

Un des plus grands Lieux-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine. Ce qui se fait de mieux à Clusel-Roch. **(RVF 18/20, 92+/100 Parker)**