

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2014



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Sybarite

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER

Commentaires sur ce Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Beaux arômes de fruits frais et de fleurs, texture ferme aux tannins bien gainés, toucher soyeux, belles fraîcheur et longueur. Apogée de 2016 à 2024.*

Explication de texte :

La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: adj. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée résulte non seulement d'une sélection parcellaire, mais aussi d'une sélection à l'assemblage, seuls les meilleurs fûts étant conservés pour réaliser cette cuvée emblématique du savoir-faire d'Aurélien Chatagnier.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 91/100. *Looking at the 2014s, these were all outstanding wines that showed the more upfront, moderately concentrated style of the vintage. Made in a very classic style, with impeccable balance and purity, Aurelien's 2014 Saint Joseph La Sybarite offers terrific complexity in its raspberry, leafy herbs, bay leaf and peppery aromas and flavors. Medium-bodied, elegant and seamless, it too will keep for a decade. Drink 2016-2026.*

Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :

1200 bouteilles produites.

Une vigne d'un quart d'hectare, 100% syrah âgée de 30 ans, située sur la commune de Charnas, sur sols granitiques.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 3 remontages par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques.

Elevage : 1 an en fûts aux deux tiers neufs.

Description brève du produit :

Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Impossible pour lui de ne pas vinifier à part sa meilleure parcelle... pour un résultat remarquable. 91/100 Parker.