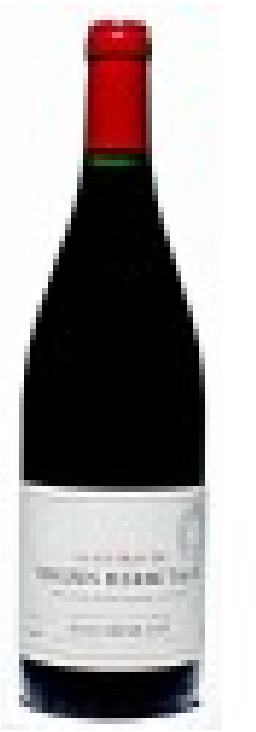
Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage "La Guiraude" rouge 2015



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Millésime: 2015
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Guiraude
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Crozes Hermitage "La Guiraude" 2015 signé **Graillot** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 17,5/20. *Des notes d'olive noire et un côté sanguin l'introduisent. La définition est épicée, avec des notes d'âtre de cheminée. La bouche se montre concentrée, cossue, sans le côté fatiguant du millésime 2015. La vendange entière étire, s'oppose à la richesse, et le vin garde une sève et une tension salutaires.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Apogée de 2020 à 2030.*

Commentaire du vigneron sur son millésime 2015 :

"*Après deux années compliquées par des phénomènes météos, le millésime 2015 est un exemple de sagesse et de conservatisme ; la sagesse pour le calme des orages et le conservatisme pour le respect total de la saisonnalité d'une année viticole ! Après un hiver froid sans être sibérien, se sont enchaînés un printemps sec et surtout un été très chaud, à la limite de la sécheresse, mais des pluies parfaitement placées, mi-juillet et mi-août, ont permis à la vigne de s'épanouir pleinement. Les vendanges ont donc commencé en avance (ce qui devient petit à petit la règle), le 7 septembre pour se terminer le 15, après un phénomène cévenol qui n'a absolument rien modifié.*

Les quantités sont très bonnes, à l'image des 2009, où les rendements avaient permis de diluer un peu l'effet solaire, sans avoir de conséquence sur les concentrations. Encore une fois, je trouve énormément de points communs entre ces deux millésimes, couleurs profondes, belles concentrations des structures plutôt féminines même si la puissance du vin sera assez ostentatoire dans la première partie de sa vie...

Comme les 2009, après la période de trouble qui suit la mise en bouteille, les vins auront une belle digestibilité bien que l'idée commune serait qu'ils ne soient que des vins de garde (ils le sont évidemment, comme le prouve la dégustation des 2009, et 1999).

Description brève du produit :

17,5/20 et coup de coeur RVF. La grande cuvée de garde signée Graillot, dans un millésime 2015 de haut vol, proche des 2009.