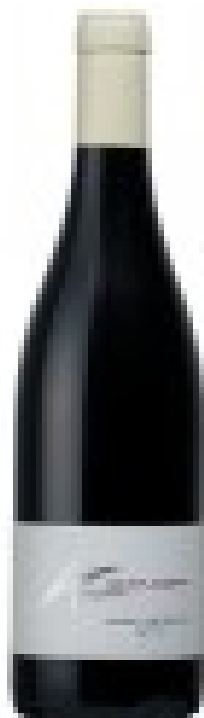


Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph rouge 2015



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph rouge 2015 :

Préambule "spécial 2015" (écrit en mai 2017, date de la sortie des vins), essentiellement destiné aux habitués des vins d'Aurélien Chatagnier : le style habituel et aérien si apprécié est encore respecté cette année, mais à conditions météo exceptionnelles, vins exceptionnels. Leur structure est plus musclée et leur potentiel de garde beaucoup plus important. Pour alléger le côté massif, la vinification a été plus douce (un seul remontage quotidien au lieu de trois habituellement afin d'éviter les tanins grossiers). Bref, ces 2015, mis en bouteille fin novembre 2016, sont peut-être les meilleurs jamais produits par le vigneron, mais nous recommandons d'attendre fin 2017 pour les déguster, voire plusieurs années supplémentaires si vous avez la patience. Vous ne serez pas déçu. Pour découvrir Aurélien Chatagnier en 2017, préférez le plus tendre millésime 2014, déjà délicieux et parfaitement dans l'esprit du vigneron : arômes fins, fraîcheur, douceur, élégance, bref : la syrah au sommet de sa forme !

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016): 91-93/100. *As to the reds, Chatagnier's 2015s were impressive across the board. The 2015 Saint Joseph was my favorite in the lineup and has an alluring forest floor and damp earth character, as well as lots of pepper, gamey meat, graphite and liquid blackberry aromas and flavors. These give way to a full-bodied, rich, concentrated St Joseph that has ripe, present tannin, good freshness and a big finish. It should be a terrific wine.*

Notre traduction sommaire : *Quant aux rouges, les 2015 de Chatagnier étaient impressionnants à tous les niveaux. Le Saint-Joseph 2015 était mon favori dans la série et a un charmant caractère de sous-bois et de terre humide, ainsi que beaucoup de poivre, de la viande faisandée, du graphite et des arômes et saveurs de jus de mûre. Ils laissent place à Saint Joseph solide, riche, concentré qui a des tanins présents et bien mûrs, une bonne fraîcheur et une grande finale. Cela devrait être un vin énorme.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

9.000 bouteilles produites.

Assemblage 100% syrah de plusieurs parcelles, âgées d'une trentaine d'années, sur 4 communes: Ardoix, Charnas, Malleval et Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

Vinification: Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°) pendant environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts de 1 à 5 vins. Utilisation du SO2 avec grande parcimonie.

Description brève du produit :

Le Saint-Joseph dont chacun rêve : un jeune vigneron pétri de talent qui n'a plus rien à envier aux meilleurs de la région, une notoriété naissante dans un cercle restreint d'amateurs éclairés (les quantités sont déjà contingentées depuis 2 ans !), et un millésime extraordinaire. Incontournable.