

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Vialliere

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN MICHEL GERIN

Commentaires sur ce **Domaine Gerin Côte-Rôtie La Viallière 2011** :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Complet et abouti, terroir fort, tannin complexe, grande suite en bouche. Apogée de 2021 à 2029.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *More inky in color and backward, with plenty of tannin, the 2011 Cote Rotie La Vialliere is masculine and firm, and will need cellar time to become approachable. Giving up rich aromas and flavors of plum, black raspberry, crushed rock and serious minerality, it should be forgotten for 3-5 years, and drink nicely through 2031. Other than a lackluster, slightly odd Condrieu, this was a brilliant lineup of wines by proprietor Jean-Michel Gerin. Farming 17 acres (organically) in Cote Rotie (mostly in the northern part of the appellation) and Condrieu, Gerin's first vintage was in 1987. The winemaking style here is quite modern, with lots of destemming and plenty of small barrels, some of which are new. The wines show fantastic purity and also age gracefully*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est le fruit de beaucoup de travail sur presque 10 ans, défrichage, mise en place des chemins, des murs, plantation (sur les années 2003 et 2004). Puis quelques temps plus tard le premier millésime (2009) de ce terroir si particulier.

SURFACE : 1.75 hectares sur lieu-dit " la VIALLIERE "

NATURE DU SOL : Micaschiste

ENCEPAGEMENT : 100 % Syrah

SITUATION : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

RENDEMENT : 40 Hl/Ha

AGE DES VIGNES : 9 ans

DATE VENDANGE : 27 et 28 septembre 2010

VINIFICATION : Egrappage à 100 %. Macération pendant 4 semaines.

ELEVAGE : Demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois. Malo faite en barriques.

DEGUSTATION : Une belle bouche de fruits rouge, un peu épicé. L'équilibre et la longueur en bouche révèlent la finesse de la Syrah.

Description brève du produit :

Nouvelle cuvée depuis 2009, élaborée sur un terroir unique. Grande capacité de garde, même si les 2011, plus sur la finesse, se dégusteront avant les 2009 et 2010.