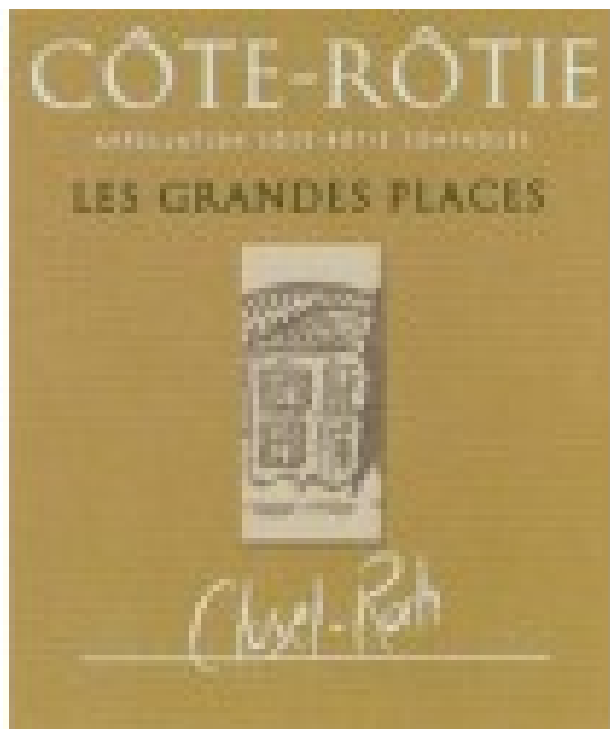


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2016



Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Grandes Places

RVF: 18,5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

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 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 18,5/20. *Une palette aromatique épicée, aux notes de lard-fumé et de suie de cheminée. Le vin est encore primaire. Le boisé est plus luxueux, sans être entêtant. La bouche est plus carrée que les autres côte-rôtie du domaine, car la vendange entière structure le vin, mais l'ensemble reste très fin. Jolie allonge et bon potentiel.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 92-94/100. *From old vines (80 to 90 years old), the 2016 Cote Rotie les Grandes Places is maturing in 25% new oak. It offers up hints of toasted almond, cherry and espresso. It's a more muscular wine than the Vialliere, yet it still retains an inherent sense of lightness and elegance. Drink date 2022-2035.*

Le mot du vigneron sur son millésime 2016 :

L'hiver a été dans la norme, mais à cause d'un printemps et un début d'été pluvieux, le mildiou a explosé, il a fallu traiter plus que d'ordinaire. Malgré une attention de tous les instants, certaines parcelles peu ventilées ont souffert des maladies. Il a fallu beaucoup trier à sa récolte sur les vignes atteintes pour rentrer de bons raisins. La récolte a commencée le 12 septembre pour terminer le 30, la qualité est bonne, surtout sur les Condrieu qui n'ont pas souffert du mildiou. Nous avons encuvé des cépages rouges de belle qualité, mais en faible quantité. C'est un très beau millésime pour les blancs et un bon pour les Côtes Rôtie et Coteaux du Lyonnais rouges.

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 décuivons 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 2000 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. Mettre en cave jusque 2026-2027 ou plus pour profiter pleinement de cette cuvée.

Dégustation : Millésime solaire, riche et complexe, de très grande garde 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 chez Clusel-Roch. 18,5/20 RVF et 92-94/100 Czerwinski/Parker.