

Domaine François Villard Cornas "Jouvet" rouge 2017



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2017

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jouvet

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Cornas "Jouvet" rouge 2017 du Domaine François Villard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *La fraîcheur des rouges est encourageante, surtout en 2017, millésime chaud et de faible rendements, où beaucoup de cuvées pâtissent de nuances confites et évoluent rapidement. La bouche justement tendue du cornas parle avec un accent sudiste.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 : 17,5/20. *Un fruit plus sudiste pour ce vin à la bouche cossue, à la texture savoureuse. Plus sphérique, il présente des tanins bien enrobés. Apogée de 2020 à 2030.*

Guide Hachette des vins 2020 : 2*/3 (vin remarquable) : *Si le 2015 de cette cuvée avait divisé les dégustateurs du Guide, le 2017 les a mis d'accord. Ils ont aimé la robe profonde et le nez fin et fruité aux nuances d'épices, d'olive noire, de fruit à noyau. Ils ont loué la justesse de l'élevage, la trame tannique fine et serrée, la maturité du fruit et la belle fraîcheur de l'ensemble. Une harmonie parfaite et une gourmandise déjà de mise.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019): 94/100. *The success of Villard's 2017 Cornas Jovet makes it two years in a row for this cuvée. Made entirely as whole clusters but aged in older barrels, this wine showcases expressive flavors of cola, plum, cassis and dried spices, an expansive, full-bodied palate and ripe, creamy tannins that develop a pleasant chewiness on the wine's lengthy finish. Drink date 2022-2035*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES :

Informations parcellaires : Cornas, lieu dit Saint

Cépage(s) : 100% Syrah

Rendement et densité : 40Hl/Ha (8000 pieds/ha)

Type de taille : Cordon de royat & Gobelet

Sol : Granit quartziteux décomposé

Age des vignes : 15 ans

Exposition : Est à Sud

CAVE :

Vendanges : 100 % de grappes entières

Fermentation : 8 jours en cuve ouverte bois

Élevage : 18 mois en fût

100% de fûts de 5 à 7 ans d'âge

Mise en bouteilles : Mars 2019

Nombre de bouteilles : 5 000

Degré : 13 %

Potentiel de garde : 15 ans

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un Cornas très classique, dans un grand millésime. La vinification (en vendange entière à 100%) est basée sur des raisins bien mûrs, sans sans trop y toucher ensuite, avec un élevage en fûts de 5 à 7 ans. Encore jeune en 2020, ce Cornas se bonifiera pendant longtemps, 10 ans au moins, et sans doute 15 ou 20 dans ce grand millésime 2017.