

# Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2018



Prix du produit :

**294,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Champin Le Seigneur

Wine Advocate (Parker): 90-93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Gerin Cote Rotie Champin le Seigneur 2018**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 90-93/100. *Tasted from a new oak barrel, the 2018 Cote Rotie Champin le Seigneur shows plenty of generous cherry fruit. It's medium to full-bodied, ripe and lush. Just lovely stuff..* **Drink date 2022 - 2032.**

*Jean-Michel Gerin's sons, Michaël and Alexis, are running the domaine now, presiding over 12 hectares of vineyards in Côte Rôtie. There's a small production of Vins de France (from their own and purchased fruit) and Saint-Joseph (exclusively from purchased fruit). The wines here have been oaky for as long as I can remember, but in vintages when the fruit is naturally ripe and concentrated, they achieve a rich, velvety balance. That's especially evident with the leap in quality from 2016 to 2017 and 2018. According to Michaël, yields are pretty much always 30-32 hectoliters per hectare. "What's important is the concentration of flavor and the quality of the*

---

*tannins," he said. He described 2017 as "very different from '16, for keeping a long time." While '16 was "soft, delicate, almost like Burgundy," he said; in 2017, they "had to make a delicate wine from very strong grapes." He made fewer pump-overs to avoid extracting too much tannin, a step that seems to have yielded lovely results. Both the 2017s and 2018s are wines worthy of considerable attention.*

#### **Fiche Technique rédigée par le domaine:**

Cette cuvée est un assemblage de différents terroirs de Côte-Rôtie, avec une majorité de parcelles venant du Nord de l'appellation.

**Nature du sol :** Micaschiste et Loess

**Encépagement :** 90 % Syrah , 10 % Viognier

**Situation :** Vignes en coteaux avec une exposition Sud/Sud-Est

**Age des vignes :** 1/4 plus de 50 ans, 1/2 plus de 10 ans, 1/4 moins de 10 ans

**Vinification :** Égrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 3 semaines en cuve inox.

**Elevage :** 50% en barriques neuves, 25% en barriques de 1 vin et 25% en barriques de 2 vin, malolactique faite en barrique.

#### **Description brève du produit :**

La première Côte-Rôtie de Jean-Michel Gerin, aux angles arrondis par le viognier, qui atteint parfaitement son objectif : **enfin un Côte-Rôtie à déguster jeune** ! Il sera quand même meilleur à partir de 2022, grande et noble syrah oblige !