

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2018 JEROBOAM



Prix du produit :

280,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Vialliere

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie La Viallière 2018 de Jean-Michel Gerin JEROBOAM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92-94/100. *The 2018 Cote Rotie la Viailliere I sampled was a blend taken from several barrels at the time of my visit. It's medium to full-bodied, creamy and lush, with black olive flavors that finish long and velvety. It has outstanding potential. Drink date 2022 - 2035.*

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 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

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

Age des vignes : 9 ans

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

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

Description brève du produit :

Une des grandes cuvées parcellaires en Côte-Rôtie signées par la famille Gerin. Malheureusement trop rare ! Superbe équilibre, très longue garde en perspective !