

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2016



Prix du produit :

615,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 92/100

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 La Landonne 2016

Commentaire du domaine : *Derrière cette robe dense et violacée se cache un vin de grande race.*

Le nez offre avec intensité des notes chocolatées et toastées, relevées par des senteurs de grains de café et de confiture de mûres.

Le vin offre au palais une structure somptueuse et racée avec des tanins encore fermes qui attendront quelques années pour s'assagir. Un volume imposant et généreux, complexe et racé qui demandera un peu de patience.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92/100. *The 2016 Cote Rotie la Landonne is a solid effort that doesn't reach the heights of some other producers' wines from this*

*lieu-dit. From vines planted in 1990, it's matured in 100% new pièces from Tonnellerie Remond, showing plenty of smoky, tarry and mocha aromas. It's medium to full-bodied, with a coarse, open-knit texture, but there's plenty of intensity and length. **Drink date 2020 - 2030.***

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 :

Surface : 0.4 hectares sur lieu-dit " LA LANDONNE "

Nature du sol : Micaschiste et oxyde de fer

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, pente supérieure à 50 %.

Exposition : Sud sud-est.

Age des vignes : 20 ans

Vinification : Egrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 4 semaines.

Elevage : 100 % barriques neuves pendant 20 mois.

Description brève du produit :

La Landonne est la grande cuvée de garde de Jean-Michel Gerin. Un monument qu'il faut savoir attendre.