Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage rouge 2019

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2019
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillot Crozes Hermitage 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 92+/100. *Atypically big, rich and velvety, the 2019 Crozes Hermitage emanates from a vintage whose yields were cut in half by hail. Bottled in March 2021, it delivers rolling waves of ripe black cherries, tinged with understated herbal notes and a long, luxuriously textured finish.* ***Drink date 2023-2035****.*

Commentaire du vigneron sur le millésime 2019 : *Bien que le millésime 2019 fût marqué par la grêle du 15 juin (à la sortie de la fleur), le millésime reste sur les bonnes dispositions de ces dernières années. De fait, les rendements faibles et les conditions climatiques intenses, similaires aux dernières années, les maturités sont allées très vite, les derniers raisins sont rentrés à*

presque 15° d'alcool potentiel.
Heureusement, la vendange entière tire toujours son épingle du jeu, dans ces conditions extrêmes, les vins n'ont pas la fraîcheur des millésimes précédents, mais la structure, la race végétale leur apporte une belle assise. Le style est plus dans le sens des récents 2017, mais l'évolution leur apportera peut-être la noblesse des 2013. Souvent, les mêmes causes engendrent les mêmes conséquences. Quand on goûte aujourd'hui les 2013, on n'imagine pas un instant la violence de sa genèse.

La Revue du Vin de France (nov. 2021), 92/100. *Ce classique demeure une sorte de mètre-étalon de l'appellation. Son expression tout en fruit et en gourmandise le rend déjà très avenant et il est très difficile de résister à son charme. Ceux qui le peuvent seront toutefois bien avisés de conserver quelques bouteilles car dans les années à venir, ce Crozes-Hermitage rendra une patine racée incomparable.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 92/100. *Juteux, finement lardé, avec un fruité explosif, il s'agit d'un vin à la fois irrésistible et capable d'évoluer.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Crozes-Hermitage

Cépages : 100% Syrah

Terroirs : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle mais orientée vers de faibles rendements, taille courte et fumures légères, pas d'herbicides, sols exclusivement travaillés à la charrue

Vinification : Cuvaisons longues (15 à 21 jours) mais toujours précédées d'une période plus ou moins longue de macération à froid

Elevage : En pièces de 225l, faible pourcentage de bois neuf (10%)

Description brève du produit :

92/100 RVF. La cuvée qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer de grands vins de garde en AOP Crozes-Hermitage.