

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2013



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Champin Le Seigneur
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Jean-Michel Gerin** en général.

Commentaires sur ce **Côte-Rôtie Champin le Seigneur 2013 de Jean-Michel Gerin** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Noir dans ses parfums de fruits et d'encre, toucher velouté, tannins ourlés, belle classe soutenue par de petits amers en fin, on l'appréciera jeune. Apogée 2016 à 2021.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Il est souligné par une note de bacon dans les arômes. La matière se montre plus harmonieuse avec une bouche plus pulpeuse. Les tanins sont mieux intégrés [que Viallière, ndlr].*

Guide Hachette des vins 2017 : 1* (vin très réussi). *Cette cuvée bien connue est un assemblage de différents terroirs de la Côte-Rôtie, avec une majorité de parcelles venant du nord de l'appellation. La version 2013 s'annonce avec intensité : robe très profonde et notes*

soutenues de cassis et d'airelles très mûres, sur un bon support de bois neuf qui est la signature du domaine - vingt mois en barrique, dont la moitié en fûts neufs. On retrouve le bois mais surtout les fruits, rouges et frais, dans une bouche persistante, ample et ronde, aux tanins souples et soyeux. Les plus impatients pourront l'apprécier sans trop attendre, mais ce vin peut faire encore un bon bout de chemin. **Apogée** : 2017-2023. A déguster avec de l'épaule d'agneau farcie.

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) 16/20 : Notes d'épices et de fleurs. Ce vin dévoile une jolie ossature. Belle acidité en finale pour cette cuvée d'assemblage de dix lieux-dits (majoritairement de schistes), d'où son profil viril.

Apogée : 2020-2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *The most forward, seductive and perfumed of the Côte Rôties, the inky-colored 2013 Côte Rôtie Champin Le Seigneur offers lots of warm spice, crushed flowers, spicy oak and black raspberry fruit. It has a modern feel, medium-bodied richness and a textured, fruit-loaded personality that's ideal for drinking over the coming 7-8 years.*

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 :

90/100 Parker, 16/20 RVF. Le premier Côte-Rôtie de Jean-Michel Gerin, aux angles arrondis par le viognier, qui atteint parfaitement son objectif: **enfin un Côte-Rôtie à déguster jeune !**