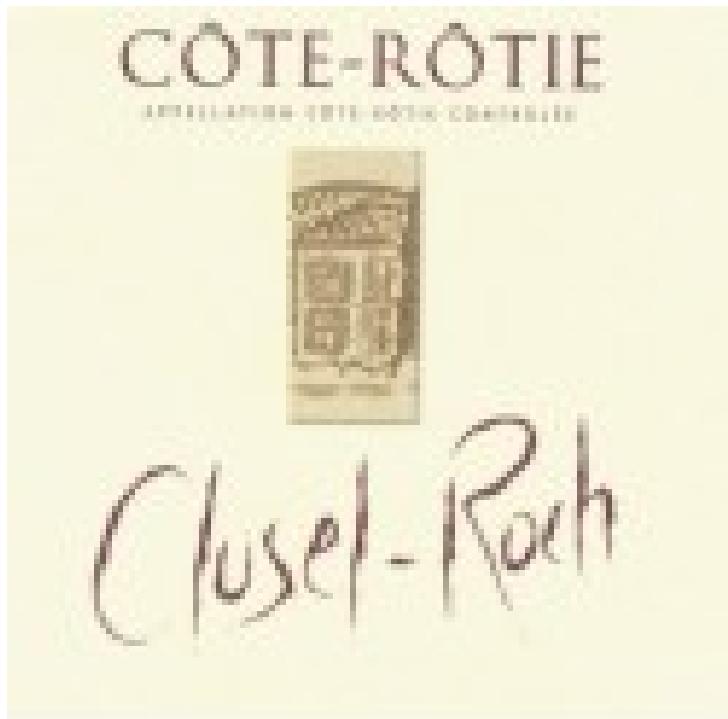


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2013



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Classique
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

90/100 Parker. La principale cuvée de Côte-Rôtie du domaine, vinifiée pour déguster en attendant les cuvées parcellaires plus structurées, mais il faut savoir patienter quelques années quand même ! Déjà une grande Côte-Rôtie de garde, la "marque de fabrique" de Clusel-Roch.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2013

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Côte-Rôtie classée dans les "réussites du millésime". *"Un jus frais, nuancé, équilibré, hyper digeste."*

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : "Assemblage de plusieurs parcelles provenant du nord de l'appellation. Ce domaine est l'un des seuls de l'appellation à revendiquer un label bio. Nez profond de fruits noirs et d'épices avec une touche de poudre de cacao. Les 15% de fûts neufs marquent le vin à l'ouverture, mais rapidement il s'affirme par sa fraîcheur minérale et une belle acidité. **16.5/20**"

Apogée : 2020-2035

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : Le Côte-Rôtie Classique est d'une grande finesse. Ici, le bois est fondu et la trame vraiment élégante.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *The inky, mostly opaque-colored 2013 Côte Rôtie Classique is the most approachable and forward of the three Côte Rôties; it is a blend of 97% Syrah and 3% Viognier that was 50% destemmed and aged two years in 15% new French oak. It offers outstanding notes of raspberries, currants, bacon fat, mulled spice and dried flowers. These lead to a medium-bodied, silky, seamless 2013 that comes up a touch short of density and concentration, yet makes up for it with charm, elegance and balance. Drink it anytime over the coming 7-8 years.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

Superficie : 3.5 ha

Cépage : Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques céps de Viognier complantés.

Age des vignes : 10 à 60 ans

Travail des vignes : nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est surtout manuel, le relief empêchant toute grosse mécanisation. La densité est de plus de huit mille céps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échalas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échalas, elles sont taillées en gobelet, sur fils en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos céps sont issus de nos propres sélections de vieilles «serines» (Syrah traditionnelle d'Ampuis), que nous greffons au domaine. Ces « serines » sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes.

Vinifications : les vendanges se font à la main, en petites caisses. Un tri soigné est effectué à la

vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Au cours de la vinification, se succèdent pigeages et remontages. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Elevage : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 15 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 14000 bouteilles.

Garde et apogée : ils peuvent être dégustés dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.

Dégustation : vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

Accord mets et vins : une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier. Un millésime un peu plus tendre surprendra avec un poisson d'eau douce.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par **ECOCERT**.