

# Domaine Alain Graillet Crozes-Hermitage rouge 2014



Prix du produit :

**126,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2014

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE ALAIN GRILLOT

Commentaires sur ce **Domaine Alain Graillet Crozes Hermitage 2014** :

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15/20. *Parfums élégants de fleurs et de fruits rouges, le floral l'emporte, bouche ronde aux tannins déjà bien fondus, du charme mais aussi de la droiture. Délicieux. Apogée de 2016 à 2024.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 15/20. *Coup de Coeur. Le profil du millésime impose des arômes coincés entre une touche de graphite et une pointe végétale. Il ne possède pas beaucoup de gras. Le jus en bouche se montre digeste et équilibré.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, 30 déc. 2016) : *Graillet has made a rock-solid Crozes. His 2014 Crozes Hermitage is a meaty, earthy, peppery effort that has beautiful fruit, ripe, present tannin and a chewy, mouth-filling profile on the palate. It plays in the more medium-bodied, fresh style of the vintage, yet has plenty to love. Drink 2017-2024. 88/100.*

---

## Commentaires du vigneron sur son millésime 2014 :

*"Les années se suivent et même si malheureusement elles se ressemblent, les vins, eux sont aux antipodes ; la grêle, encore elle, nous a frappé cette fois le 26 juillet, de manière plus violente, et surtout en pleine véraison. Et si les beaux mois d'août et septembre nous ont fait espérer, les grandes pluies du 19 et 20 septembre (200 mm), juste avant la vendange ont encore un peu fragilisé celle-ci. L'année avait jusque-là très bien commencé avec un hiver très doux, et un printemps très sec, les pressions étaient faibles et la belle sortie nous faisait espérer de beaux rendements. Les blancs, et une partie des Saint-Joseph ont été ramassés avant le 19, le reste à partir du 22. L'état sanitaire s'est vite dégradé mais nos vendangeurs ont été les plus rapides. Les raisins étaient **parfaitement mûrs et sains** même si l'on ne retrouve pas la densité de 2013 et de 2015 qui arrive.*

*Les rendements sont les mêmes que l'an dernier, le millésime ressemble à 2004, c'est un millésime frais, qui **éclate de fruit rouge**, nous n'avons pas du tout les épices et la violette que l'on trouve habituellement sur nos syrah, enfin les extractions ont été très maîtrisées afin de ne pas surexprimer la structure même si les tanins sont très élégants.*

*A l'inverse des 2013, qui nécessitent encore aujourd'hui du temps, les 2014 seront à l'image des millésimes énoncés, ils pourront facilement être **gardés une dizaine d'année**.*

*Enfin, j'ai décidé de ne pas faire de **Guiraud 2014** ; ne pas déshabiller le Crozes classique et surtout de ne pas diviser une récolte déjà petite en deux cuvées, étaient les deux arguments principaux.*

## Description brève du produit :

Le vin qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer des grandes choses à Crozes-Hermitage. Un millésime "facile" (à déguster) mais "difficile" (à réaliser !), pour attendre les 2013 !