

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2014



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Serines

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16-17/20 RVF (la meilleure note de tous les Saint Joseph 2014 rouges). Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron. Incontournable. 90/100 Parker.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2014 :

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Jolie définition du fruit : épices et violettes. L'ensemble est précis. La bouche est construite dans la même logique, avec une matière concentrée en finesse, des tanins qui tapissent sans dureté le palais. 16-17/20.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Le 2014 se montre moins puissant que le 2013, c'est logique, mais la bouche et la matière sont cohérentes.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 15,5/20. *Bouche fine et élégante, raffinée, un joli vin de toucher, précis, droit, finale net aux francs parfums de pâte de fruits et de tabac blond. Apogée de 2016 à 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *Notes of black raspberries, toasted spice, candied violets and hints of flowers all emerge from Yves 2014 Saint Joseph les Serines (18 months in 40% new oak), which has medium-bodied richness and depth, beautifully pure fruit and present, ripe tannin. This is a classy, elegant St Joseph that will have a decade of longevity. Drink 2016-2026.*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2014 :

Origine : sélections de vieilles vignes, issues de sélections massales, exposées Sud/Sud-Est et situées en coteaux et en terrasses. « Les Serines » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.

Terroirs : granitiques, peu profonds.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.

Vinification : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 16 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 13% Alc./Vol.

Production : env. 12 000 bouteilles.

Style : Vin profond et complexe. Au nez, les fruits noirs côtoient les épices (clou de girofle), et le fumé délicat de l'élevage. La bouche est droite et racée, on retrouve l'élégance du millésime grâce à une fraîcheur délicate, et la complexité du terroir donne un milieu de bouche ample et velouté. L'alliance des tanins mûrs de la minéralité donne de la longueur.

Garde : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.

Accord : viande rouge, Côte de boeuf poêlée aux cèpes, poêlée de pommes de terre Rattes et champignons.