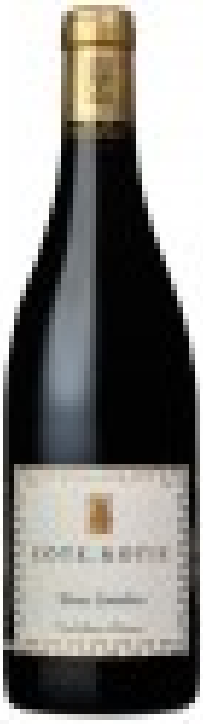
Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2014



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2014
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Terres Sombres
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 89+/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Côte-Rôtie Terres Sombres 2014 signé Yves Cuilleron :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Plus en finesse et en élégance que Bassenon, toucher velouté et raffiné, il n'a pas encore pleinement trouvé son équilibre mais sa belle vivacité en finale est prometteuse. Apogée 2016 à 2029.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Il est typé, avec une certaine retenue en bouche, sur des tanins encore un peu fermes pour le moment.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 89/100. *Cedar, white pepper, cured meats and mulled red and black fruits define Yves' 2014 Côte Rôtie Terres Sombres (750 cases) and this medium-bodied, fresh, even juicy effort has fine tannin, solid mid-palate depth and a good finish. It's certainly made in a fresher style and I think has a touch too much acidity, but it is*

a charming effort that will keep for a decade. Drink 2016-2026.

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le 2014 :

Origine : 1,8ha de vignes en terrasses exposées Sud/Sud-Est, situées sur des lieux-dits réputés du Nord de l'Appellation sur la commune d'Ampuis. « Terres Sombres » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient de la couleur brune du sol.

Terroirs : schistes typiques du nord de l?AOC.

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. A 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. 9 000 bouteillles
Style : Vin profond et complexe. Nez où les fruits noirs côtoient les épices, des nuances d'amandes grillées, des fleurs suaves et de la réglisse. La bouche est élégante et longiligne mais concentrée. Le touché de bouche est velouté, et les tanins profonds. Un final graphite sur la pureté du terroir de schistes.

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'années ou plus.

Accord : gibier ou viande puissante, Parmentier de confit de canard, Magret de canard et endives caramélisées.

Description brève du produit :

La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, à oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégutation quelques années plus tard !