

Domaine Clusel-Roch Saint-Joseph rouge 2015



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CLUSEL-ROCH

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Saint-Joseph rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 15,5/20. *Brigitte et Gilbert sont accompagnés par leur fils Guillaume depuis 2009. Les vins trouvent depuis quelques années une belle régularité dans les équilibres et les textures.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *This estate fashioned an incredibly elegant 2015 Saint Joseph that has a rich, yet finesse-driven style in its ripe plum, wild strawberry and blackberry fruits, as well as background notes of violets and mint. Medium to full-bodied, elegant and seamless, it needs 2-3 years to shed some baby fat, but will have 10-15 years of overall longevity.*

Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :

*2015 a été une année chaude et précoce. La floraison s'est parfaitement déroulée et s'est terminée au tout début juin. Juillet et août ont été torrides, les tous premiers raisins ont été vendangés mi-août. Les vendanges se sont terminées le 7 septembre, avec une récolte abondante et de très belle qualité. Nous avons choisi de cueillir précocement afin de garder de la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. **C'est un millésime exceptionnel qui restera dans les annales.***

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2015 : 2015 a été une année chaude et précoce. La floraison s'est parfaitement déroulée et s'est terminée au tout début juin. Juillet et août ont été torrides, les tous premiers raisins ont été vendangés mi-août. Les vendanges se sont terminées le 7 septembre, avec une récolte abondante et de très belle qualité. Nous avons choisi de cueillir précocement afin de garder de la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. C'est un millésime exceptionnel qui restera dans les annales.

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 ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, 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 ceps 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.

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

Description brève du produit :

Toute petite production, le millésime 2015 de cette cuvée de Saint-Joseph nous a fait craquer. Quelques cartons disponibles seulement. **15,5/20** RVF. **90/100** Dunnuck/Parker.