

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2014



Prix du produit :

315,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2014
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Grandes Places
RVF: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un des plus grands Lieux-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine. Ce qui se fait de mieux chez Clusel-Roch. 92+/100 Parker.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *Les Grandes Places est encore souligné par la touche d'acéate du bois. La bouche possède une bonne envergure, toujours dans le style de la maison, c'est-à-dire sans passer en force.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 92+/100. *Leading off the current vintage in bottle and a classic Côte Rôtie that has lots of pepper, black raspberry, crushed violets, spring flowers and hints of olives, the 2014 Côte Rôtie Classique is medium-bodied, fresh, focused and lively on the palate. It shines more for its elegance and purity than power, but has beautifully purity and will keep for a decade or more. Drink 2019-2030.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : lieu-dit "les Grandes Places", situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce terroir est orienté Sud Est.

Superficie : 1 ha

Cépage : 100 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis)

Age des vignes : 80 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 ceps 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, le plus souvent avec une charrue tirée par un treuil. 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.

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 25 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 3500 bouteilles.

Garde et apogée : il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ces vins, pas toujours expressif dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Garde plus de 15 ans.

Dégustation : vins très structurés, puissants mais élégants, nez complexe de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe.

Accord mets et vins : plats très gouteux de viande, de gibiers.

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