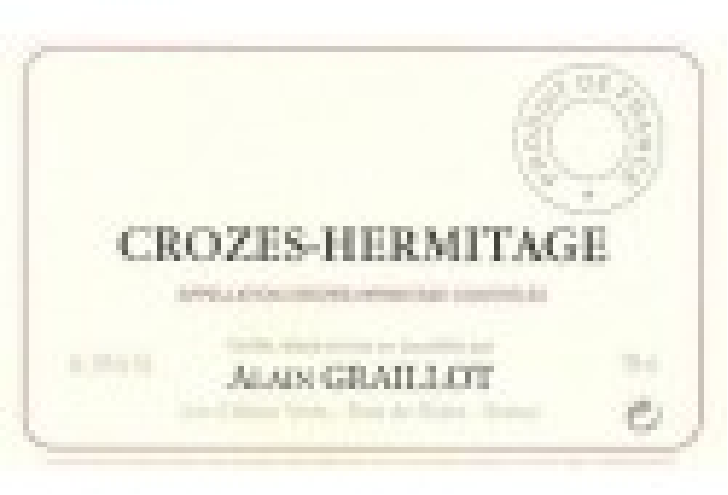
Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage rouge 2015



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Millésime: 2015
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 16,5/20

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillot Crozes Hermitage 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Les 2015 promettent et nous sommes séduits par cette bonne gestion d'un millésime solaire. Le crozes dévoile une juste définition de la syrah du plateau de chassis. Lardé-fumé, suie, violette : il arbore une belle amplitude et une mâche civilisée qui lui confère sapidité et gourmandise.*

Commentaires du vigneron sur son millésime 2015 :

"*Après deux années compliquées par des phénomènes météos, le millésime 2015 est un exemple de sagesse et de conservatisme ; la sagesse pour le calme des orages et son conservatisme pour le respect total de la saisonnalité d'une année viticole ! Après un hiver froid sans être sibérien, se sont enchaînés un printemps sec et surtout un été très chaud, à la limite de*

la sécheresse mais des pluies parfaitement placées mi-juillet et mi-août, ont permis à la vigne de s'épanouir pleinement, les vendanges ont donc commencé en avance (ce qui devient petit à petit la règle), le 7 septembre pour se terminer le 15, après un phénomène cévenol qui n'a absolument rien modifié.

Les quantités sont très bonnes, à l'image des 2009, où les rendements avaient permis de diluer un peu l'effet solaire, sans avoir de conséquence sur les concentrations. Encore une fois, je trouve énormément de points communs entre ces deux millésimes, couleurs profondes, belles concentrations des structures plutôt féminines même si la puissance du vin sera assez ostentatoire dans la première partie de sa vie...

Comme les 2009, après la période de trouble qui suit la mise en bouteille, les vins auront une belle digestibilité bien que l'idée commune serait qu'ils ne soient que des vins de garde (ils le sont évidemment, comme le prouve la dégustation des 2009, et 1999).

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le vin qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer des grandes choses à Crozes-Hermitage. Attention ce 2015 est un grand vin de garde, mais pas que... attendre mi 2017 pour qu'il soit remis du choc de la mise en bouteille.