

# Domaine Aurélien Chatagnier "Le Crêt Louison" rouge 2015



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER  
Millésime: 2015  
Appellation: IGP collines Rhodaniennes  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Crêt Louison

## Description brève du produit :

2015 : grand millésime ! Une micro-cuvée de syrah qui ne bénéficie pas de l'appellation Saint-Joseph ni Côte-Rôtie... un simple IGP (ex-vin de pays)... qui vaudrait bien plus cher dans le cas contraire !

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER

Aurélien Chatagnier avait repéré le potentiel de cette **superbe parcelle** d'un quart d'hectare, juste contigüe à l'appellation **Saint-Joseph**. Une aubaine, si on fait fi de ce qui est inscrit sur l'étiquette : le **terroir** est magnifique et le prix du foncier abordable ! Il décide donc, il y a une douzaine d'années, de planter lui-même de la **syrah** avec une forte densité (8500 pieds à l'hectare, quand certaines parcelles voisines en AOP **Saint-Joseph** n'en ont que 5000 !) pour réaliser un grand vin "hors normes": le stress engendré par la concurrence entre les céps réduit les volumes produits par chacun, mais améliore considérablement la concentration de chaque baie, indispensable pour réaliser de grands vins.

Le **Crêt Louison** s'affirme chaque année, au fil du vieillissement des vignes, comme un de ces "IGP" très recherchés dont la qualité dépasse l'illustre AOP voisine... Pour la plus grande fierté de son auteur, qui avoue son impatience de vinifier cette cuvée lorsque les vignes auront encore quelques années de plus.

Pour l'instant, c'est un régal. Demain, un chef d'oeuvre unique ?

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

1400 bouteilles produites.

Sélection parcellaire d'une vigne 100% syrah en IGP de Limony. Sol granitique (granit orangé).

**Vinification:** Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts de 1 à 5 vins.