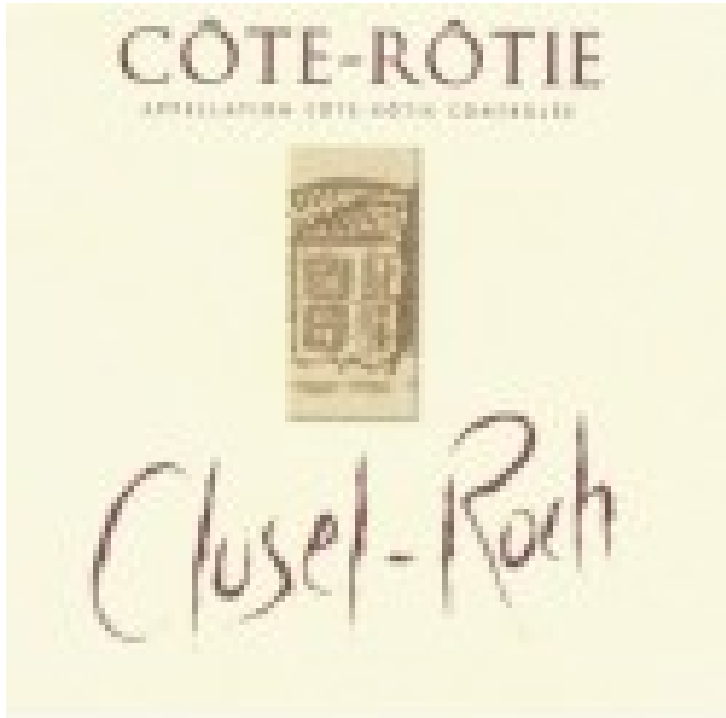


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2015



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Classique

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92-94/100 Parker. La principale cuvée de Côte-Rôtie du domaine, vinifiée pour déguster en attendant les cuvées parcellaires plus structurées, mais il faut savoir patienter quelques années quand même ! Déjà une grande Côte-Rôtie de garde, la "marque de fabrique" de Clusel-Roch.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2015 :

La Revue du Vin de France (n°618, février 2018) : 17/20. *Une syrah tout en chair de fruit,*

épicée et florale. Son allonge se montre très généreuse. D'un grand raffinement, cette côte-Rôtie n'en est pas moins facile d'approche.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017): 16,5/20. *2015 est de haute volée, d'une parfaite adéquation entre maturité et fraîcheur. Les vins affichent une finesse de style incroyable pour un millésime solaire. La côte-rôtie se montre florale, élégante et sans lourdeur.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 92-94/100. *Moving to the reds, the classic 2015 Côte Rôtie Classique incorporates 4% Viognier and is brought up in 15% new barrels. Its inky purple color is followed by straight up smokin' good notes of black olives, spring flowers, black raspberries and graphite. It has full-bodied richness, building tannin and a great texture, all pointing to an outstanding wine that will evolve gracefully.*

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 :

Terroir : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

Superficie : 3.5 ha

Cépage : Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques ceps de Viognier complantés.

Age des vignes : 10 à 60 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 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.

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 15 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 14000 bouteilles.

Garde et apogée : ils peuvent être dégustés dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité. A boire sur son fruit jusque fin 2018 puis mettre en cave, atteindra sa pleine complexité vers 2025.

Dégustation : vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

Accord mets et vins : une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier. Un millésime un peu plus tendre surprendra avec un poisson d'eau douce.

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