

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2016



Prix du produit :

288,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Champin Le Seigneur

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Gerin Cote Rotie Champin le Seigneur 2016

Commentaire du domaine : *La robe grenat est limpide et scintillante. La gamme aromatique est subtile, offrant à la fois des notes toastées, et de fraise des bois, une pointe de caramel soutenue par une sensation florale et mentholée.*

En bouche, l'attaque est souple et évolue en finesse et en rondeur. Les tanins sont nobles et délicats en parfait équilibre avec la fraîcheur laissée en finale.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 89/100. *Marked by sappy, resinous notes of oak (this cuvée spends 20-22 months in barrel, half of them new), the 2016 Cote Rotie Champin le Seigneur also boasts hints of baking spices and cedar. There's a bit of raspberry and*

*olive fruit, but this open-knit offering is undeniably on the woody side. **Drink date 2020 - 2027.***

Jean-Michel Gerin's sons, Michaël and Alexis, are running the domaine now, presiding over 12 hectares of vineyards in Côte Rôtie. There's a small production of Vins de France (from their own and purchased fruit) and Saint-Joseph (exclusively from purchased fruit). The wines here have been oaky for as long as I can remember, but in vintages when the fruit is naturally ripe and concentrated, they achieve a rich, velvety balance. That's especially evident with the leap in quality from 2016 to 2017 and 2018. According to Michaël, yields are pretty much always 30-32 hectoliters per hectare. "What's important is the concentration of flavor and the quality of the tannins," he said. He described 2017 as "very different from '16, for keeping a long time." While '16 was "soft, delicate, almost like Burgundy," he said; in 2017, they "had to make a delicate wine from very strong grapes." He made fewer pump-overs to avoid extracting too much tannin, a step that seems to have yielded lovely results. Both the 2017s and 2018s are wines worthy of considerable attention.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est un assemblage de différents terroirs de Côte-Rôtie, avec une majorité de parcelles venant du Nord de l'appellation.

Nature du sol : Micaschiste et Loess

Encépagement : 90 % Syrah , 10 % Viognier

Situation : Vignes en coteaux avec une exposition Sud/Sud-Est

Age des vignes : 1/4 plus de 50 ans, 1/2 plus de 10 ans, 1/4 moins de 10 ans

Vinification : Égrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 3 semaines en cuve inox.

Elevage : 50% en barriques neuves, 25% en barriques de 1 vin et 25% en barriques de 2 vin, malolactique faite en barrique.

Description brève du produit :

Le premier Côte-Rôtie de Jean-Michel Gerin, aux angles arrondis par le viognier, qui atteint parfaitement son objectif: **enfin un Côte-Rôtie à déguster jeune !**