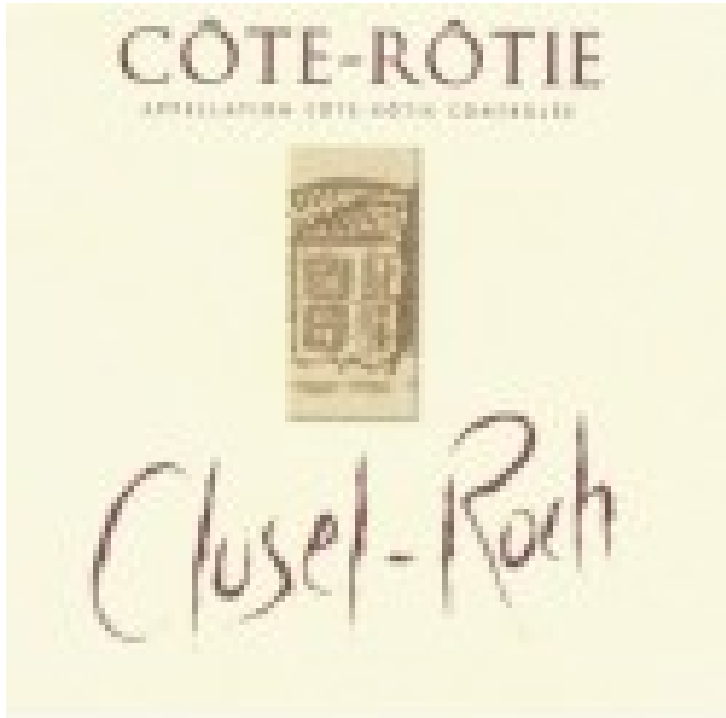


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2009



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2009

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Classique

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Premier millésime de Guillaume Clusel (encadré de ses parents bien entendu), 2009 est une grande année prête à déguster en 2019, date de sa sortie des chais du domaine vers les nôtres. Elle a encore quelques belles années devant elle. 2ème Côte-Rôtie la plus accessible du domaine, elle est déjà une grande syrah bio 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 2009

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2012 : 16,5/20.

Le mot du vigneron sur son millésime 2009 :

Floraison début à mi-juin. Un printemps doux, avec une floraison plutôt précoce, puis un été chaud et sec, avec quelques pluies bienvenues en août, permettant une belle maturation des raisins. Le mois de septembre est également beau, et sec, un beau temps qui permet une maturité exceptionnelle sur les Côtes Rôties. Les vendanges ont lieu entre le 15 et le 25 septembre, pour la majorité des lieux-dits, le 8 septembre pour Viallière toujours plus précoce, et depuis quelques années, de qualité grandissante. La qualité des baies est superbe, presque aucun tri n'est nécessaire, la récolte est abondante.

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.

Eleavage : 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**.