

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

145,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Nomade

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92/100 RVF. La cuvée phare de ce vigneron "qui monte" à Saint-Joseph. Joli rapport qualité-prix, vinifié pour qu'il ne soit pas "criminel" de le déguster jeune, mais somptueux après quelques années de garde !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Christophe Curtat Saint-Joseph "Nomade" 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Les vins sont d'un bon niveau de maturité en 2018, et évoquent davantage le Rhône Sud que le Rhône Nord. nomade a perdu son côté graphite pour glisser vers des notes lardées et d'olive noir, tout en gardant allonge et rectitude en bouche.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Affirme encore davantage son terroir, avec une touche de fusain venue des granites. Bien que plus ferme, le vin se montre étiré et juste.*

Notre commentaire : Cette cuvée a été ainsi baptisée car initialement vinifiée par Christophe Curtat dans des chais prêtés par des amis vignerons (et pas des moindres !), en attendant d'avoir les moyens de s'offrir ses propres installations.

Ces années sont bien loin maintenant que la reconnaissance sourit à ce passionné, qui maintient des prix raisonnables compte tenu des investissements réalisés chaque année pour vinifier des vins meilleurs à chaque nouveau millésime (sans lésiner sur les barriques, comme le font beaucoup d'autres vignerons peu scrupuleux).

Fiche technique de la cuvée rédigée par le domaine :

Encépagement : Syrah 100%

Nature du sol : Granite

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Vinification : Vendanges à la main en caissettes de 20 kg. Cuvaision de 15 à 20 jours selon cuve. Extraction douce sans pigeage.

Elevage : En barrique dont 15% de neuves

Durée : 18 mois

Culture de la vigne raisonnée