

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph "La Sybarite" rouge 2018



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Sybarite

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

91/100 RVF. Même s'il vinifie d'autres appellations, Saint-Joseph est la "marque de fabrique" d'Aurélien Chatagnier. Cette cuvée est devenue la "signature qualité/prix" de ce domaine en pleine ascension. A découvrir absolument si vous n'êtes pas déjà un(e) habitué(e) !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Saint-Joseph La Sybarite rouge 2018

La Revue du Vin de France (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 91/100. *La syrah septentrionale, celle qui rafraîchit les vins au-dessus de Montélimar, gagne des galons dans ce saint-joseph séveux. Le graphite ouvre le nez sur un boisé souple puis le moelleux du raisin vient s'assouplir dans une bouche aux tanins bordés d'une amertume épicée et d'une minéralité juteuse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 89/100. *Chatagnier's 2018 Saint Joseph La Sybarite favors the savory, black olive side of Syrah. Medium to full-bodied, it features reasonably crisp acids balanced against ripe, velvety tannins, giving this wine a solid sense of structure and shape on the palate. Clean and well made, it delivers a solid drinking experience now and should continue to do so over the next decade. **Drink date 2021-2030.***

Explication de texte :

La ville de *Sybaris*, colonie grecque située en Italie du sud vers 700 av. JC, était extrêmement riche et opulente: récoltes de blé et de vin, commerce de laine et d'étoffes.

Larousse : *sybarite*: adj. et nom. "Qui recherche les plaisirs raffinés d'une existence passée dans le luxe".

Cette cuvée était jusqu'en 2015 la cuvée de prestige du domaine, elle se retrouve maintenant la cuvée "normale", suite à la création en 2016 de "Zélée", une sélection des meilleures barriques destinée à une plus longue garde.

Fiche technique rédigée par le vigneron Aurélien Chatagnier :

Syrahs âgées de 30 ans minimum, situées sur les communes Ardoix, Charnas, Malleval et Limony. Elles sont situées sur des sols granitiques, exposées sud/sud-est.

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 aux deux tiers neufs.