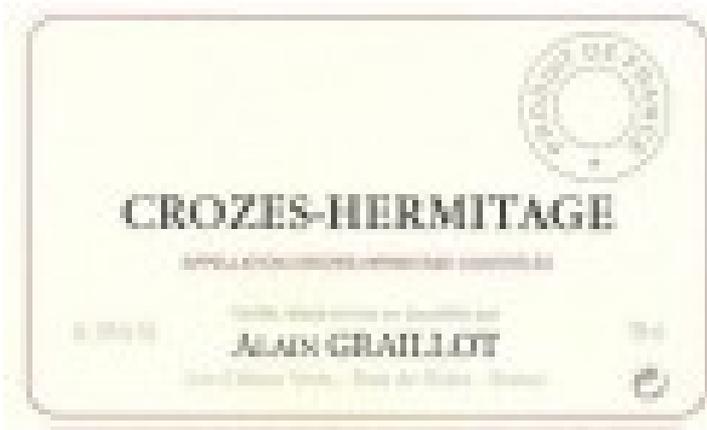


Domaine Alain Graillet Crozes-Hermitage rouge 2018



Prix du produit :

82,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRAILLOT

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillet Crozes Hermitage 2018

Commentaire du vigneron sur le millésime 2018 : *Je commencerai par les mêmes mots que l'an dernier : Notre belle série continue. A la seule différence que la nature fût moins généreuse avec une baisse de rendement de 20%. Les chaleurs qui deviennent habituelles sous nos latitudes, sont peut-être plus évidentes cette année a cause des quantités plus faibles. Mais les terroirs profonds de Crozes-Hermitage permettent à la vigne et à ses raisins de garder de la fraîcheur aromatique, la vendange entière doit également apporter un supplément de structure pas forcément évident en tant que tel mais donne aux fruits et à la bouche une belle persistance. Les vendanges se sont déroulées entre le 4 et 16 septembre, dans de magnifiques conditions,*

les vins sont très proches de ce que nous avons produit en 2015. Comme son aîné, le millésime 2018 nous donne des vins construits sérieux, très bien équilibrés, une fraîcheur tonique qui apporte aux fruits rouges une belle tenue et donc donne un très beau potentiel de garde.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Epouse le millésime avec une mâche et une envergure qui le situent bien loin des crozes de soif du sud de l'appellation - la première cuvée du domaine n'est pas forcément la plus légère ! Un beau vin de semi-garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, jan. 2020) : 91-93/100. *Maxime Graillet was confident that he will bottle a La Guiraudes from 2018, but the selection hadn't yet been made at the time of my visit. This barrel of 2018 Crozes Hermitage shows superb aromatics, with hints of black tea accenting cassis and blueberry fruit. Full-bodied, rich and velvety, it reveals some chocolaty notes yet remains remarkably fresh on the finish. **Drink date 2020-2030.***

Maxime Graillet (Alain's son) manages this superb domaine, located on the broad plains of les Chassis. Unfortunately, Graillet estimates they lost 50% of their crop in 2019 because of hail damage. Thankfully, the domaine is looking at two very good years in 2017 and 2018. "In 2018, we had exactly the same year we had in '17—the big difference was yield." While yields in '17 were 42-43 hectoliters per hectare, in 2018 they were only 34 hectoliters per hectare. "Twenty percent less—and everything has changed," said Graillet. "If you have good yields, it can mitigate the sun's effects." He describes '15 and '18 as more sunny, while '16 and '17 are more terroir driven. The Alain Graillet reds are always made with 100% whole clusters, so when young, they often show herbal, tea-like and even ashy notes from the stems. Those same stems also impart a texture that I find compelling in these wines, particularly with a few years of age.

Fiche technique :

Appellation : Crozes-Hermitage

Cépages : 100% Syrah

Terroirs : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle mais orientée vers de faibles rendements, taille courte et fumures légères, pas d'herbicides, sols exclusivement travaillés à la charrue

Vinification : Cuvaisons longues (15 à 21 jours) mais toujours précédées d'une période plus ou moins longue de macération à froid

Elevage : En pièces de 225l, faible pourcentage de bois neuf (10%)

Description brève du produit :

91/100 RVF. Le vin qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer des grandes choses à Crozes-Hermitage. Les 2018 sont solaires et structurés, comme les 2015, taillés pour la garde. Pour une dégustation en 2020 ou 2021, décantez des 2017 !