

# Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Champon" rouge 2019



Prix du produit :

**630,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH  
Millésime: 2019  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Champon  
Wine Advocate (Parker): 95/100  
Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

La nouvelle cuvée du domaine (en 2018), issue de la parcelle Champon, si belle en 2019 que Guillaume Clusel a décidé de continuer à la vinifier à part. **95/100** au Robert Parker's Wine Advocate.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Champon" rouge 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 95/100.** *First bottled separately in 2018, the 2019 Côte Rotie Le Champon comes from an east-facing site that Clusel*

*says delivers more concentration but also more freshness. It's an impressive wine this year, with scents of crushed stone, black olives and raspberries on the nose, ample concentration and richness on the medium to full-bodied palate and a long, silky-textured finish. Drink date 2023-2035.*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** lieux-dits "Champon" situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

**Superficie :** 0.7 ha

**Cépage :** Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis)

**Age des vignes :** 30 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 échalas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échalas, 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.

**Elevage :** 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 20 à 25% de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

**Production annuelle :** environ 3000 bouteilles.

**Garde et apogée :** Ils peuvent être bus à partir de 5 ans, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.

**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**.