

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnivières" rouge 2020

Prix du produit :

450,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

3*/3 et **coup de coeur** Guide Hachette 2024, **90/100 RVF**. La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, qui remplace la cuvée "Terres Sombres", à oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnivières" 2020 :

La Revue du Vin de France (O. Poels, mai 2023) : **90/100**. *Issue de raisins visiblement très mûrs, cette côte-rôtie livre une bouche charnue, aux notes de fruits noirs. L'ensemble est sphérique, généreux et légèrement confit en finale.*

Guide Hachette 2024 (août 2023) : **3*/3 et coup de coeur**. *"Né d'un coteau de micaschiste exposé à l'est, ce Bonnivières (du nom de son lieu-dit) a su préserver la fraîcheur du fruit des assauts d'un millésime solaire, et le jury s'est ému d'un si parfait équilibre. Une robe noire prélude à un nez non moins intense de baies rouges et noires compostées, de bois de rose et de menthol. En bouche, le plaisir est complet,*

conjuguant puissance, longueur et fine acidité à des tanins serrés au grain accrocheur particulièrement sapide. Enchanté, un dégustateur évoque « une balade en forêt », un autre « des fruits des bois que l'on croque dans un sous-bois ». Un rouge superlatif, à savourer juste pour lui même.

Cave Yves Cuilleron : Le vigneron : Une référence de la vallée septentrionale, notamment pour ses Condrieu. Établi à Chavanay, Yves Cuilleron a repris en 1987 la propriété créée en 1920 par son grand-père paternel, puis gérée par son oncle Antoine. Il a progressivement agrandi le domaine (70 ha aujourd'hui), planté à haute densité et conduit de manière très raisonnée sur la rive droite du Rhône (condrieu, côte-rôtie, saint-joseph, saint-péray et cornas) et, depuis 2012, sur la rive gauche (crozes-hermitage)."

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : Au coeur de l'appellation Côte-Rôtie, sur la commune d'Ampuis, se trouve le lieu-dit « Bonnavières », un beau coteau exposé « Est » préservant la fraîcheur, sur lequel est plantée une partie de nos vieilles vignes.

« Bonnavières » remplace la cuvée « Terres Sombres » qui était produite majoritairement avec les vins de ce lieu-dit.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOP.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.

Vinification : les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 18 mois en barriques.

Style : Vin profond et concentré. Nez un peu serré, mais qui laisse apercevoir des notes de fruits noirs épicés, de bois de santal, de graphite et quelques arômes fumés. Bouche d'une très belle pureté, l'équilibre est parfait, le milieu de bouche possède un touché velouté caractéristique du millésime et la beauté du terroir apporte une fraîcheur minérale à ce vin.

Garde : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'années ou plus.

Accord : gibier ou viande puissante, Parmentier de confit de canard, Magret de canard et endives caramélisées.