

Domaine Graillet Crozes-Hermitage rouge 2020



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRILLOT

Millésime: 2020

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl



Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 91/100

Wine Advocate (Parker): 89-92/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. La cuvée qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer de grands vins de garde en AOP Crozes-Hermitage.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillet Crozes-Hermitage rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **93/100**. *Le 2020 en Crozes brille par son équilibre et le bel éclat de fruit, tout en suavité et en gourmandise mais avec beaucoup de fond. S'il est difficile de lui résister, il est parfaitement capable de patienter quelques années en cave. Un admirable classique.*

Guide Bettane+Desseauve : **91/100**. *Un fruité plus frais et plus diversifié que sur le Saint-Joseph, rouge et noir, gourmande; En bouche, une texture onctueuse pour un équilibre savoureux et élégant.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, janv. 2022) : **89-92/100**. *I tasted three different lots of the 2020 Crozes Hermitage, picked at very different ripeness levels. One, picked on August 23 at just 11.7 degrees of potential alcohol, was light-bodied, with paper-like tannins but charming, cherry-like fruit. Another, picked September 8–10 at 13.8–13.9 degrees, shows more weight, velvety richness and darker-fruit flavors. The bulk was picked somewhere in between, with lively purple raspberry fruit, a crisp, medium-bodied feel on the palate and a bright, vibrant finish.*

Drink date: 2022-2030

Commentaire des vignerons sur le millésime 2020 : *Le millésime 2020 est le plus précoce de la jeune histoire du Domaine Graillet. Cette précocité est liée à deux éléments, le climat, bien évidemment, et les choix que nous avons décidé de faire.*

Pour commencer, si elle n'a été plus caniculaire que les précédentes, l'année aura été marquée par une sécheresse importante (moins de 300 mm entre janvier et octobre) bien que les mois les plus « arrosés » aient été mai et juin, c'est-à-dire là où la vigne en a le plus besoin.

Concernant nos décisions ; les millésimes solaires et hyper mûrs s'enchaînent depuis 2009, soit on subit, soit on cherche à trouver plus d'équilibre. Nous avons décidé d'enchaîner les vendanges des rouges juste après celles des blancs, c'est-à-dire le 22 Août, et finalement nous ne nous sommes jamais arrêtés. Les vins ne sont ni chaptalisés ni acidifiés, ils sont croquants, plein de vie avec une belle tension débordante d'énergie sans être acides. Les équilibres surtout analytiques sont parfaits, et nous donnent l'espoir d'une très belle garde. Et si je dois comparer à quelques glorieux aïeuls, je pencherai peut-être vers 1999.

Les vins ont été mis en bouteille aux alentours de l'équinoxe de printemps 2022, et seront commercialisés à partir du 1er septembre 2022.

Maxime et Antoine GRAILLOT

Fiche technique rédigée par le domaine :

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%)