

# Domaine Alain Graillet Crozes-Hermitage "La Guiraude" rouge 2020

Prix du produit :

**354,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRILLOT

Millésime: 2020

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF.** La grande cuvée de garde signée Grailot. **LE** plus grand Crozes Hermitage avec le Clos des Grives de la famille Combier.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Crozes Hermitage "La Guiraudes" 2020 signé Grailot :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **95/100**. *La maison a su imposer un style reconnaissable qui met en avant la fraîcheur des vins, vinifiés en vendange entière. Rien ne presse pour déguster La Guiraudes, élevée 12 mois sans apport de bois neuf. Elle fait montre d'un beau volume, de charnu, tout en fruit avec une solide puissance retenue.*

**Guide Bettane+Desseauve** : **94/100**. *Un supplément de fruit et de chair par rapport à l'autre Crozes du domaine, une bouche tout en volupté et en rondeur, avec un tannin encore musclé car ici la vendange reste entière à la vinification.*

---

**Commentaire des vignerons sur le millésime 2020 :** *Le millésime 2020 est le plus précoce de la jeune histoire du Domaine Grailot. 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*