

Domaine Clusel-Roch Côtes du Rhône "Les Vergers" rouge 2022



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vergers

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un Côtes du Rhône de prestige issu de vignes de Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis) situées au nord d'Ampuis, sur des sols de micaschiste ferreux. Même s'il n'en a pas l'appellation, il faut plutôt le comparer à un Côte-Rôtie qu'à un Côtes du Rhône. En effet, en 1963, le propriétaire de ces vignes a refusé la classification en AOC Côte-Rôtie pour payer moins de taxes !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côtes du Rhône "Les Vergers" rouge 2022

Notre commentaire : Le vigneron actuel, Guillaume Clusel, nous explique que ces vignes sont situées en pleine AOP Côte-Rôtie, mais que son aïeul a refusé la classification officielle en 1963 pour ne pas payer trop de taxes, car il avait déjà 5 ou 6 hectares de Côte-Rôtie (et bien sûr d'autres vignes dans d'autres appellations) et n'en avait pas besoin de plus pour vivre... Les Vergers est donc bien plus qu'un simple Côtes du Rhône, ce qui explique son prix !

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : Situé au nord d'Ampuis, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud est.

Espace marron entre Champon et Grandes places.

Superficie : 4,5 ha

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

Age des vignes : 10 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 échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, 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. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; 30% de grappes entières. 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 tout en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Elevage : 1 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), (15 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans) à 12 ans

Production annuelle : Environ 15 000 bouteilles / an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter

pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.

Dégustation : Ce vin bénéficie d'un terroir de micaschistes ferreux d'où la complexité de celui-ci , une bouche généreusement fruité et épicé que nous donne la Syrah, une présence tannique affirmée.

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.