Domaine Graillot Crozes-Hermitage rouge 2021 MAGNUM

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2021
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 93/100
Bettane + Desseauve: 91/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Graillot Crozes-Hermitage rouge 2021 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **93/100.** *La maison a su imposer un style reconnaissable qui met en avant la fraîcheur des vins, vinifiés en vendange entière. On retrouve cette trame dans le Crozes 2021, aux notes de végétal noble, de suie et de fruits rouges. Un ensemble qui s'épanouira sur quelques années sans aucun souci.*

Guide Bettane+Desseauve : **91/100.** *Un joli fruité rouge frais, cerise mure, bouche tendre. Très bel équilibre digeste, savoureux, le glissant en bouche est de toute beauté.*

Commentaire des vignerons sur le millésime 2021 : *Nous sommes passés du millésime le plus sec, le plus précoce (2020), au millésime le plus stressant. Parce que dès les premiers jours de la saison, avec le gel (8 avril), jusqu'aux derniers avec la grêle (25 septembre), l'année ne nous a pas ménagés. Ce qui sauve la récolte, c'est le mois d'août, extrêmement sec et très ventilé. Cela nous a donné juste assez de répit pour finir lentement les maturités, qui sont en 2021, particulièrement élégantes. Les vendanges ont commencé le 21 septembre pour se terminer le 30.*

La deuxième partie des vendanges a été très rapide, avec beaucoup de monde pour ramasser avant la dégradation sanitaire due à la grêle. Tout ce qui naît dans la difficulté n'en est que plus aimable (je pense). 2021 est un millésime compliqué, mais aussi une année en trompe l'œil, elle n'a plus sa place dans un monde "réchauffé", elle est d'une autre idée, d'un autre rythme, celui sûrement qui a vu mon père commencer en 1985, et c'est (symboliquement) le dernier millésime qu'il aura vu rentrer dans la cave.

Pour toutes ces raisons et sûrement d'autres, 2021 est une vraie fierté, il est ce pourquoi nous cherchons tout le temps à changer plein de choses, pour qu'au final, on en change le moins possible !!

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 225 litres, faible pourcentage de bois neuf (10%)

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. Si vous avez encore des 2020 en cave, oubliez les et attaquez dès maintenant les 2021, ils sont plus frais et digestes, et déjà très bons ! Evidemment, en magnum ils se conserveront plus longtemps qu'en bouteille : prenez le temps d'attendre la bonne occasion :-)