

Domaine Graillot Crozes-Hermitage rouge 2022



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRAILLOT

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl



Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: syrah

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. 2022 est très réussi, et encore un peu jeune en 2025 : préférez les 2021 s'il vous en reste !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Graillot Crozes-Hermitage rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **93/100.** *Le Crozes est une*

bouteille de confiance qui se montre réduit à l'ouverture et qui nécessite de l'air pour libérer son côté fruité et ses belles notes d'épices. Un vin par encore tout à fait prêt, mais très prometteur.

Le millésime 2022 :

Nous insistions l'année dernière sur la différence entre 2020 et 2021, alors que dire pour cette année; 2022 est très similaire à 2020 mais plus extrême en sécheresse (moins de 180mm entre Janvier et Octobre) et en température. Notre intuition sur le fait que 2020 semblait donner le ton de ce que seraient nos millésimes à venir avec le réchauffement climatique se confirme donc. Nous aimons dire que 2022 est sec comme 2020 et chaud comme 2018; nous attendions de savoir vers lesquels de ces millésimes nous tendrions le plus. Il est connu que la Syrah est très sensible à la sécheresse, ce millésime en est la preuve. Les chaleurs auraient dû nous exposer à des surmaturités, le sec nous a plutôt dirigé vers des blocages de maturité aussi bien technologiques que phénoliques.

Les équilibres ont pu être maintenus, les blocages et les niveaux de sécheresse des parties végétales comme les rafles, nous ont conduit à des degrés très "digestes" (12%), encore une donnée totalement contre-intuitive.

Les vins auront sûrement besoin de plus de temps pour se faire, mais leur garde nous permettra de les goûter d'ici 15 ans avec beaucoup de plaisir.

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%)