

# Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage "La Guiraude" rouge 2022



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT  
Millésime: 2022  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Guiraude  
RVF: 95/100  
Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**1 seul carton par client.** (toute commande supérieure sera annulée). **95/100 RVF.** La grande cuvée de garde signée Graillot. **LE** plus grand Crozes Hermitage avec le Clos des Grives de la famille Combier.

**Description du produit :**

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

**1 seul carton par client.** (toute commande supérieure sera automatiquement annulée).

Commentaires sur ce

## Crozes Hermitage "La Guiraude" 2022 signé Graillot :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **95/100**. *La Guiraude, logiquement, offre plus de volume et aussi de velouté. C'est un vin profond et éclatant.*

### 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**