Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Schistes" rouge 2018 (3 bouteilles)

Prix du produit :

217,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2018
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Schistes
RVF: 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La principale cuvée de Côte-Rôtie du domaine a un nouveau nom plus explicite que son ancien ("classique" :-). C'est la plus accessible aussi, elle permet une dégustation dans sa jeunesse, mais la signature Clusel-Roch indique bien sûr un potentiel de garde conséquent (10 ans, et sans doute plus dans ce beau et chaud millésime 2018).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Schistes" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020): 91/100. *Portée par des fruits bien*

mûrs, la syrah s'exprime ici en un style confit. L'ensemble reste bien juteux. La bouche ample, peut-être plus sphérique des côtes-rôties du domaine, est une salutation au soleil. Par leur relief salutaire les tanins recentrent l'ensemble.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroir : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

Superficie : 3,5 ha

Cépage : Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques ceps de Viognier complantés.

Age des vignes : 10 à 60 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 échalas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échalas, 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, en petites caisses. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. 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 toute en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Elevage : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 15 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 12000 bouteilles.

Garde et apogée : ils peuvent être dégustés 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. A boire sur son fruit jusque fin 2018 puis mettre en cave, atteindra sa pleine complexité vers 2025.

Dégustation : vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

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.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par **ECOCERT**.