

Domaine Graillet Crozes-Hermitage rouge 2023 MAGNUM



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRILLOT

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13



Description brève du produit :

92/100 RVF. La cuvée qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer de grands vins de garde en AOP Crozes-Hermitage.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Graillet Crozes-Hermitage rouge 2023 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **92/100**. Les rouges sont au rendez-vous: dans l'esprit très très "canaille" qu'on lui connaît, le crozes joue une partition épicée et juteuse,

porté par la vendange entière qui lui apporte un souffle végétal noble. Difficile de lui résister.

Le millésime 2023 vu par Maxime et Antoine GRAILLOT :

Tous les millésimes nous apprennent quelque chose, peuvent nous conforter, mais aussi nous interroger. 2023 ne fait pas exception ; Avec les successions de millésimes "extrêmes", de part les chaleurs, la sécheresse, le gel, la grêle, 2023 fut lui extrême dans son classicisme. Les mois se succédant respectant presque à la lettre les moyennes enregistrées ces dernières années, la nature étant très "conservatrice", les différents stades phénologiques se sont déroulés parfaitement, le climat étant équilibré, les vins en sont la preuve irréfutable. Cela nous a donc conforté dans l'idée que l'on se fait de ce qu'il est nécessaire d'avoir pour exprimer parfaitement son terroir.

Les vendanges et les vinifications se sont déroulées dans de parfaites conditions du 4 au 12 septembre pour les rouges, les rendements ont été généreux, et nous avons privilégié la finesse, le fruit, pour mettre en valeur ces belles maturités phénologiques. Probablement nous avons aussi besoin de retrouver un peu de douceur après la dureté et l'âpreté des 2022. Ce millésime sera toujours très accessible, aussi bien jeune que moins jeune, et son équilibre lui permettra de tenir ses promesses dans le temps.

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 : Cuvasons 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%)