

Domaine Aurélien Chatagnier "Le Crêt Louison" rouge 2024



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2024

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Une micro-cuvée de syrah, plantée en bordure d'AOP St Joseph, avec une densité "spéciale grand cru". Cette simple IGP (ex vin de pays) vaudrait bien plus cher si son étiquette arborait l'un des deux doublés "Saint-Joseph" ou "Côte-Rôtie" !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Aurélien Chatagnier "Le Crêt Louison" rouge 2024

Aurélien Chatagnier avait repéré le potentiel de cette **superbe parcelle** d'un quart d'hectare, juste contigüe à l'appellation **Saint-Joseph**. Une aubaine, si on fait fi de ce qui est inscrit sur l'étiquette : le **terroir** est magnifique et le prix du foncier abordable ! Il décide donc, il y a une quinzaine d'années, de planter lui-même de la **syrah** avec une forte densité (8500 pieds à l'hectare, quand certaines parcelles voisines en AOP **Saint-Joseph** n'en ont que 5000 !) pour réaliser un grand vin "hors normes": le *stress*

engendré par la concurrence entre les ceps réduit les volumes produits par chacun, mais améliore considérablement la concentration de chaque baie, indispensable pour réaliser de grands vins.

Le **Crêt Louison** s'affirme chaque année, au fil du vieillissement des vignes, comme un de ces "IGP" très recherchés dont la qualité dépasse l'illustre AOP voisine... Pour la plus grande fierté de son auteur, qui avoue son impatience de vinifier cette cuvée lorsque les vignes auront encore quelques années de plus.

Pour l'instant, c'est un régal. Demain, un chef d'oeuvre unique ?

Fiche technique rédigée par le domaine :

1400 bouteilles produites.

Sélection parcellaire d'une vigne 100% syrah en IGP de Limony. Sol granitique (granit orangé).

Vinification: Vendanges manuelles, éraflage total, fermentation avec levures naturelles, 1 remontage par jour, puis macération à chaud (30-32°C) environ 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage: 1 an en fûts de 1 à 5 vins.