walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine GARON - JARDINS DE ROME 2022 - 100% syrah

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Syrah



La note by Christian Walter

91-92/100

D'année en année je suis toujours autant séduit par les vins du domaine Garon. Le domaine est en agriculture très raisonnée. Il y a toujours beaucoup d'énergie dans les vins du domaine, la texture est droite et élégante, les fruits sont précis, la bouche est voluptueuse et l'aromatique persistante, mais toujours avec beaucoup de finesse et de tension. Le dernier millésime 2020 est particulièrement réussi, le niveau atteint par le domaine est enthousiasmant, une des plus belles réussites de l'appellation. A chacune de nos dégustations les vins du domaine se font remarquer !

Kévin et Fabien Garon ont rejoint le domaine en 2003. Depuis 2010 le niveau des vins est en constante progression et 2020 dans le sillage des 2017 et 2018 tout simplement "magiques" ! De Triotes à Lancement les notes vont de 94 à 99/100. Les amateurs de Côte Rôtie pure et classique doivent prenez le train en marche dès que possible ! Les notes attribuées par la presse internationale sont élogieuses et amplement méritées. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Garon (Côte Rôtie)

La famille Garon est présente à Ampuis depuis le 15ème siècle. Ce domaine de 7 hectares se situe sur la commune d'Ampuis, au sud de Lyon et à l'extrême nord du terroir de la Côte Rôtie. La famille Garon, présente depuis plus de 500 ans au cœur de ce vignoble, l'a fait renaître au début des années 80. Dès 1995, la première bouteille de Côte Rôtie du domaine voit le jour. Elle sera nommée "Les Triotes" à partir du millésime 2006. En 2003, Kévin et Fabien, leurs 2 fils les rejoignent. Cette année est aussi la première pour la cuvée des Rochins. Enfin, 2009 voit la naissance d'une troisième cuvée, la Sybarine. La production, en agriculture très raisonnée, se révèle propice à l'équilibre des raisins. Le style est fin, accessible et la bouche voluptueuse. Des cuvées à saisir dès maintenant et à conserver en cave pour la redécouvrir au fil des ans.

De la taille en hiver, aux vendanges automnales, l'ensemble des vignes est travaillé avec la même rigueur. Le choix d'une agriculture raisonnée a été fait. Ce mode de culture permet de produire des raisins sains, équilibrés, propices à donner de grands vins. Chaque année, un cep de vigne nécessite une dizaine d'interventions. Ainsi, c'est une équipe 7 à 8 personnes qualifiées qui participe aux travaux de la vigne de

Janvier à Septembre. Il n'y a pas de règles strictes dans la culture de la vigne, chaque année le vigneron doit s'adapter aux conditions climatiques, à tout ce que lui offre la nature. Au final, les millésimes dont on se souvient le plus ne sont pas forcément les plus faciles !

Présent à la production et en vinification, le Domaine Garon vous propose des vins uniques, de terroir, avec une grande personnalité. Loin des grosses extractions, les vinifications sont douces mais longues, gage de finesse et d'élégance. Aujourd'hui les sols de granits, schistes blonds et schistes bruns sont vinifiés séparément. Le domaine propose 4 cuvées de Côte-Rôtie qui représentent les différents terroirs de Côte-Rôtie de l'appellation.

Le vin

Au nez on retrouve les notes typiques des Syrahs du Rhône Nord avec les fruits rouges (cerise, cassis...) et la réglisse. En bouche une attaque ronde et précise soutenue par des tanins de velours. Une finale toujours agréable et docile, preuve d' une grande maturité.

La presse spécialisée en parle

Les fils Garon mettent bien en valeur la diversité des terroirs de l'appellation Côte Rôtie. Nous sommes séduits par le style des vins du domaine, qui se distinguent par leur finesse de texture. Les fruits sont précis, les élevages montent en puissance en fonction des terroirs et de leur capacité à gérer le bois. Parmi les différentes cuvées, La Sybarine évoque l'expression des sols granitiques. Les Triotes, situé sur la Côte Blonde, à côté de Lancement, est issu des schistes. Les Rochins naît sur le schiste brun de la Côte Brune.
Les vins : le domaine nous propose une gamme élargie cette année par quelques achats de raisins ciblés. Nous aimons le style de Jardin de Rome, qui montre de façon positive l'aspect solaire des vins de la rive gauche du Rhône. La Part du Vivant est plus méridional (présence de carignan et de grenache), et nous semble plus avachi. La Sybarine est un peu engoncée pour le moment, mais offre une bonne texture en bouche. Les Triotes possède la personnalité charmeuse et florale de la Côte Blonde. Lancement est dans la même veine, avec une trame plus dense, tout en gardant des tanins très délicats. Les Rochins est réussi, avec le caractère de la Côte Brune, sans les tanins carrés. Un vin à la maturité et à l'élevage parfaitement gérés. (RVF)

This is another estate that's slowly passing to the next generation, with sons Kevin and Fabien taking more of a lead role these days. Winemaking is largely traditional, with small amounts of destemming, a long maceration, roughly 18 months in 20-25% new oak (which is both shorter and less new oak than in the past), and bottling occurring with no fining or filtration. While both vintages reviewed here are incredibly strong, the 2017s are the finest wines I've tasted from the domaine. (Jeb Dunnuck)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Assemblage de 2 parcelles situées sur la commune de Seyssuel au lieu-dit Cuet - Altitude 288 mètres, exposition Sud Sud/Ouest - Sols schistes et micaschistes avec un peu d'argile.
- **Vignoble :** Âge des vignes 8 ans - Rendement 35hl/ha - 9000 pieds hectare - Taille gobelet à 2 cornes - Palissage : culture sur échalas droit - Travail des sols ou enherbement naturel maîtrisé.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vinification en cuve inox thermorégulée - Extractions douces et longues - Macération post fermentaire de 3 semaines
- **Elevage :** 100% chêne francais, 10% barriques neuves, élevage 14 mois.

- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C