walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLUSEL-ROCH, Côte-Rôtie LES SCHISTES 2019

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie



La note by Christian Walter 93/100

Brigitte et Gilbert CLUSEL-ROCH, accompagnés par leur fils Guillaume, ont véritablement passé un cap ces dernières années. Les vins trouvent désormais une belle régularité dans les équilibres et les textures. La Revue des Vins de France gratifie le domaine d'une deuxième étoile au guide vert (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). S'ils possèdent tous dès leur jeunesse, sapidité et toucher de bouche délicat, les vins vieillissent à merveille, et les différents terroirs s'expriment chacun selon leur propre tempo.

Le travail à la vigne est surtout manuel, le relief empêchant toute mécanisation. Ici pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, les traitements restent très modérés, sans insecticides ni produits chimiques de synthèse. Les ceps sont issus des propres sélections du domaine, de vieilles "serines" (syrah traditionnelle d'Ampuis), greffés au domaine. Ces "serines" sont moins productives mais donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes. De l'avis de Guillaume Clusel, "2019 pourrait sembler plus extraverti au début que 2018, qui a une bonne acidité, et une structure solide." En comparaison, les 2019 ont beaucoup de tanins sous-jacents, mais le fruit est plus expressif et même plus frais, et cela masque la structure lorsque les vins sont jeunes et peut tromper les gens en leur faisant croire qu'ils ne vieilliront pas...

Clusel-Roch est noté 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clusel-Roch (Côte-Rôtie)

Le vin

La Côte Rôtie Les Schistes peu être bu dans l'année qui suit la mise en bouteille, afin de profiter pleinement des arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à sa complexité. C'est un vin fin et élégant, avec une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, et de violette. A son apogée, on trouve des arômes de sous bois, de tabac grillé.

Vibrant, mineral-accented blackberry, blueberry and violet aromas pick up a spicy topnote with air.

Concentrated red and dark berry, olive and floral pastille flavors display sharp focus and energetic drive thanks to a spine of smoky minerality. Finishes very long and sappy, with persistent blue fruit and floral qualities, subtle tannins and lingering spiciness. (Vinous, millésime 2019, noté 91-93/100)

Les arômes vibrants de mûre, de myrtille et de violette aux accents minéraux acquièrent une note de tête épicée avec l'air. Les saveurs concentrées de baies rouges et foncées, d'olives et de pastilles florales sont très précises et énergiques grâce à une minéralité fumée. La finale est très longue et séveuse, avec des qualités persistantes de fruits bleus et de fleurs, des tanins subtils et un piquant persistant. (Vinous, millésime 2019, noté 91-93/100)

Un nez ouvert, avec des notes de pivoine, de violette. Une belle fraîcheur anime ce vin, avec une bouche délicate, qui gagne en sapidité grâce à l'acidité du millésime. On salue sa persistance. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Ce beau domaine situé dans la partie nord de l'appellation Côte Rôtie est labellisé bio depuis 2002. Les vignes plantées sont issues de sélections massales. Le demi-hectare de Condrieu provient des coteaux de Chery et les côtes-rôties de lieux-dits comme Plomb, Chapon et Viallières. Les vins rejoignent un style très peu extrait avec une partie non éraflée. Le domaine s'est enrichi depuis quelques années d'une troisième appellation, Coteaux du Lyonnais.
Les vins : le millésime 2018 a inspiré le domaine ! Les côtes-rôties sont très singulières, et chaque cuvée parcellaire offre une interprétation particulière et infusée de son terroir. Nous sommes admiratifs ! Schistes est le plus solaire ; Champon offre un fruit juteux, une matière large, quand Viallière est une force tranquille. Les Grandes Places est logiquement le plus carré à ce stade ; un grand potentiel à enfouir en cave. Le condrieu est parfaitement maîtrisé en 2019 avec sa trame sapide. Les blancs des Coteaux-du-Lyonnais nous réjouissent par leur facilité gustative. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 91-93/100 note Vinous
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 95% syrah, 5% viognier
- **Terroir :** Lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Montmain", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud Est.
- **Vignoble :** Âge des vignes 10 à 60 ans, densité plus de 8000 ceps à l'hectare, syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis).
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec tri soigné. Au chai, les raisins sont encuvés par gravité, 30% de grappes entières. La fermentation par levures indigènes. Vinification, pigeages et remontages, maintien d'une température modérée pour une extraction en douceur.
- **Elevage :** Cuvaison 3 à 4 semaines suivant dégustation. Elevage 1 an en fûts de chêne, (pièce de 228l), (15 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans)
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C

- **Accord mets-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.