walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# LA VIALLIERE 2022 - CLUSEL-ROCH - Côte-Rôtie

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie




BIO - BIODYNAMIE

## La note by Christian Walter 96/100

**Clusel-Roch : une histoire familiale profondément ancrée à Ampuis**
L'histoire du Domaine Clusel-Roch commence en 1935, lorsque Baptiste Clusel plante les premières vignes sur le lieu-dit Les Grandes Places, à Ampuis. Gilbert Clusel rejoint l'exploitation familiale en 1980 et contribue activement à la renaissance du vignoble de Côte-Rôtie. Avec son épouse Brigitte Roch, il donne naissance au Domaine Clusel-Roch. Depuis 2009, leur fils Guillaume travaille au domaine et en a pris la direction en 2021. Il perpétue aujourd'hui cette histoire familiale avec une ambition constante : révéler l'identité de chaque terroir.

**Des terroirs remarquables et une viticulture biologique**
Le domaine compte aujourd'hui 14 hectares répartis entre Ampuis, Condrieu et les Coteaux du Lyonnais. En Côte-Rôtie, les vignes s'enracinent dans des sols de micaschistes ferreux, sur des coteaux escarpés qui imposent un travail essentiellement manuel. Certifié en agriculture biologique depuis 2002, le domaine privilégie les pratiques respectueuses du vivant. Guillaume Clusel perpétue également les sélections massales de vieilles « serines », la Syrah traditionnelle d'Ampuis, réputée pour sa complexité aromatique.

**Des Côte-Rôtie élégantes, racinaires et taillées pour la garde**
Le style Clusel-Roch privilégie la finesse de texture, la fraîcheur et l'expression du lieu plutôt que la puissance excessive. Les vinifications peu extractives, avec une partie des raisins conservés en grappes entières, contribuent à préserver l'éclat du fruit et la délicatesse des tanins. Les cuvées révèlent chacune leur personnalité : Les Schistes, La Viallière, Champon ou Les Grandes Places. La Revue du vin de France distingue le domaine de deux étoiles au Guide Vert 2027, saluant la régularité des équilibres, la finesse des textures et le potentiel de garde des vins.

**Clusel-Roch : une signature incontournable du Rhône Nord, la sélection Walter-Wine.com**
Walter-Wine.com propose une sélection de six références : Côtes-du-Rhône Les Vergers 2022 (91–92/100), Côte-Rôtie Les Schistes 2019 (93/100), La Viallière 2022 (96/100), Champon 2019 (95–96/100) et 2022 (96/100), ainsi que Les Grandes Places 2019 (97/100). Les notes indiquées sont celles de Christian Walter ; les cuvées de Côte-Rôtie bénéficient également de notes de Vinous. Les Grandes Places se distingue notamment par son potentiel de garde et sa grande profondeur.
Avec ses terroirs de caractère, son engagement biologique et ses Syrah précises, le Domaine Clusel-Roch s'impose comme une très belle référence de Côte-Rôtie. Une sélection de vins de terroir à découvrir chez Walter-Wine.com, pour les amateurs de grands vins du Rhône septentrional.

# Clusel-Roch (Côte-Rôtie)

## Le vin

La Côte Rôtie Vallière 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 belle persistance. Nez complexe de fruits rouges, noirs, d'épices. A son apogée, on trouve des arômes de sous bois, de tabac grillé.

Highly perfumed, mineral-drenched dark berry, violet, smoky mineral and olive paste scents show excellent clarity and a hint of smokiness. Sweet, palate-staining blackberry and floral pastille flavors deepen with air and show a candied licorice note on the back half. Rich but lively as well, closing with firm cut on a persistent, sharply focused finish, which features fine-grained tannins and suave floral and exotic spice notes. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

Les senteurs très parfumées de baies noires, de violette, de minéraux fumés et de pâte d'olive montrent une excellente clarté et un soupçon de fumée. Les saveurs sucrées de mûre et de pastille florale s'approfondissent avec l'air et présentent une note de réglisse confite sur la partie postérieure. Riche mais aussi vif, il se referme avec une coupe ferme sur une finale persistante et pointue, qui présente des tanins à grain fin et des notes florales et d'épices exotiques suaves. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

À sa juste maturité, le fruit est juteux mais droit, minéralisé par l'empreinte graphite des sols. Le boisé est

fin et fluide. La bouche nous séduit, avec sa trame verticale et finement serrée : elle possède la retenue nécessaire à un bon vieillissement. Une belle énergie et un joli potentiel se dégagent de ce vin. (RVF, millésime 2018, 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 :** 95-97/100 note Vinous
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Lieux-dits "Viallière, situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce coteau est orienté Sud est.
- **Vignoble :** Âge des vignes 30 ans, densité plus de 8000 ceps à l'hectare, syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis). Vendanges manuelles, en petites caisses, avec tri.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Au chai, les raisins sont encuvés par gravité, 30% de grappes entières. 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 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), (25 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans)
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2038
- **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.