walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLUSEL-ROCH, Côte-Rôtie "LES GRANDES PLACES" 2019

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie

La note by Christian Walter 97/100

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

Il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ce côte-rôtie Les Grandes Places, pas toujours expressif dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Vins très structuré, puissant mais élégant, nez complexe de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe. Garde plus de 15 ans.

Smoke- and mineral-accented aromas of fresh dark berries, cherry cola and vanilla, along with a hint of

olive in the background. Supple, broad and alluringly sweet, offering deeply concentrated black raspberry, cherry preserve, spicecake and violet pastille flavors and a report of smoky minerality on the back half. Shows superb energy and fine detail and reveals no rough edges. Finishes velvety, energetic and extremely long, displaying excellent focus, youthfully chewy tannins and lingering florality. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

Arômes de baies noires fraîches, de cola de cerise et de vanille, ainsi qu'un soupçon d'olive en arrière-plan, aux accents fumés et minéraux. Souple, large et d'une douceur séduisante, il offre des saveurs profondément concentrées de framboise noire, de confiture de cerise, de gâteau aux épices et de pastille de violette, ainsi qu'un rapport de minéralité fumée sur la partie postérieure. Il fait preuve d'une superbe énergie et d'une grande finesse de détails et ne révèle aucune aspérité. La finale est veloutée, énergique et extrêmement longue, affichant une excellente concentration, des tanins mâchus de jeunesse et une floralité persistante. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

Le terroir est mûrement défini par des notes de suie froide, lardées et épicées. Les fruits noirs, qu'un bois souligne avec respect, se parent d'une tapenade. La bouche se montre plus compact, atour d'une sève de tanin noble qui ne demande que du temps pour se fondre. (RVF, millésime 2018, noté 96/100)

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 :** 96/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Lieux-dits "Les Grandes Places", situé au nord de l'appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce terroir est orienté Sud Est.
- **Vignoble :** Âge des vignes 80 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. 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 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 :** 2019

- **Période de consommation :** à boire entre 2028 et 2035+, il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ces vins, pas toujours expressifs dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Garde plus de 15 ans.
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Accord mets-vins :** Plats très gouteux de viande, de gibiers.