walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Alain GRAILLOT - Crozes-Hermitage blanc 2022

75 cl Blanc Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note by Christian Walter 91/100

Antoine et Maxime Graillot affichent, millésime après millésime, une régularité et une qualité qui le désignent comme l'un des producteurs les plus sûrs et les plus performants de l'appellation Crozes-Hermitage. Le grand Alain Graillot nous a malheureusement quittés brutalement cette année. Ce vigneron talentueux et visionnaire laisse à ses deux fils, Antoine et Maxime, une propriété qui trône au sommet de l'appellation Crozes-Hermitage, démontrant, depuis des années déjà, le potentiel des plus beaux terroirs de l'appellation. Installé au cœur de la plaine alluviale de purs galets et de graves de La Roche-de-Glun, le domaine produit des syrahs plus fines et plus structurées que la plupart de celles du secteur. La force des vins réside dans le plaisir immédiat qu'ils procurent, même s'ils sont capables de vieillir avec complexité sur dix ans... voire plus.

2020 en Crozes brille par son équilibre et le bel éclat de fruit, tout en suavité et en gourmandise, mais avec beaucoup de fond. S'il est difficile de lui résister, il est parfaitement capable de patienter quelques années en cave. Un admirable classique. (RVF, millésime 2020, noté 93/100)

Le domaine Alain Graillot est noté 2*/3 à la RVF (très grand domaine doté de terroirs fabuleux). Les méthodes culturales sont bio sans certification, il n'est pas utilisé d'herbicides, les sols étant exclusivement travaillés à la charrue, ceci afin de favoriser un enracinement profond... Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Graillot (Crozes-Hermitage)

Le domaine Alain GRAILLOT est situé dans l'aire d'appellation Crozes-Hermitage sur la commune de Pont de l'Isère à quelques kilomètres au sud de Tain l'Hermitage. Sa superficie est de 22 Ha et les installations de vinification et d'élevage sont situées au milieu des vignes, au lieu-dit Les Chênes Verts.

Les sols sont constitués d'alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds qui les rendent très filtrants. Il y a 3 hectares plantés en blanc (80% Marsanne et 20% Roussanne) de vignes relativement jeunes (25 ans) et 17 hectares en rouge entièrement en Syrah bien sûr, des vignes allant de 15 à 60 ans. Les méthodes culturales sont bio sans certification mais orientées vers de faibles rendements, taille courte. Il n'est pas utilisé d'herbicides, les sols étant exclusivement

travaillés à la charrue, ceci afin de favoriser un enracinement profond.

Les vendanges sont manuelles et non égrappées. Les cuvaisons des rouges sont courtes (13 à 18 jours) mais toujours précédées d'une période plus ou moins longue de macération à froid (les raisins sont immédiatement refroidis à l'encuvaison). De nombreux remontages sont pratiqués et les températures contrôlées. Une fois la fermentation malolactique achevée le vin est passé en pièces de 228 Litres.

Il y a un faible pourcentage de bois neuf (2-3%), la majorité étant composée de pièces achetées en Bourgogne quand elles ont 1 an et gardées en moyenne 2 à 3 ans. La mise en bouteille se fait en général sans collage mais certaines années il peut y avoir une très légère filtration. Les blancs sont débourbés à froid et les fermentations sont longues et à basses températures (18°) pour une partie qui fermente en cuve inox (50%). Le reste fermente en demi muids (20% bois neuf, le reste de 1 à 5 ans). Ce qui a fermenté en cuve est ensuite élevé en cuve et ce qui a fermenté en pièces est élevé en pièces, l'assemblage n'intervenant qu'à la mise qui se fait en général au printemps. En règle générale la fermentation malolactique n'est pas faite.

Le vin

Sur ce type de sol il est assez facile de faire des vins aromatiques mais le manque relatif d'argile ne permet pas de faire de grands vins de garde, nous avons donc décidé de privilégier l'option d'un élevage assez court pour aller vers des vins fruités, frais et aromatiques. Les Crozes Hermitage blancs du Domaine ne sont donc pas faits pour être des vins de garde il est donc recommandé de les boire dans les 2 ou 3 années suivant leur mise en bouteille.

Une belle définition avec la Marsanne qui impose ses notes finement boisées, le jus se dévoile avec un milieu de bouche riche et de beaux amers qui resserrent le vin. Ce 2015 est assez ouvert et pourra être dégusté dès sa prime jeunesse. (RVF, millésime 2015, noté 90/100)

A classic, age-worthy effort, the 2018 Crozes-Hermitage Blanc offers complex notes of honeyed apples and crushed citrus intermixed with notes of sappy green herbs, crushed stone, and spice. This medium-bodied, lively white has good acidity, a supple, elegant texture, no hard edges, and a great finish. (Jeb Dunnuck, millésime 2018, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Le grand Alain Graillot nous a malheureusement quittés brutalement cette année. Ce vigneron talentueux et visionnaire laisse à ses deux fils, Antoine et Maxime, une propriété qui trône au sommet de l'appellation Crozes-Hermitage, démontrant, depuis des années déjà, le potentiel des plus beaux terroirs de l'appellation. Installé au cœur de la plaine alluviale de purs galets et de graves de La Roche-de-Glun, le domaine produit des syrahs plus fines et plus structurées que la plupart de celles du secteur. La force des vins réside dans le plaisir immédiat qu'ils procurent, même s'ils sont capables de vieillir avec complexité sur dix ans... Voire bien davantage.

Les vins : le crozes 2020 brille par son équilibre et le bel éclat de fruit, tout en suavité et en gourmandise, mais avec beaucoup de fond. S'il est difficile de lui résister, il est parfaitement capable de patienter quelques années en cave. Le saint-joseph ajoute un peu de volume et de charnu en cœur de bouche. Superbe La Guiraude 2019, au profil finement lardé et poivré et à la bouche intense et équilibrée. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 90/100
- **note Jeb Dunnuck :** 90/100

- **Cépage :** 80% marsanne, 20% roussane
- **Terroir :** Les vignes plantées en 1980 sur les mêmes sols alluvionnaires que les rouges, juste à coté puisque ce sont les vignes les plus proches de la cave. Ceci est un avantage car le temps entre la récolte et le pressurage est réduit au minimum.
- **Vignoble :** Il n'est pas utilisé d'herbicides, les sols étant exclusivement travaillés à la charrue, ceci afin de favoriser un enracinement profond.
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle et pressurage pneumatique depuis 1997. Le débourbage se fait en statique, au froid et les fermentations sont conduites très majoritairement en bois, pièces et demi-muids avec environ 10 à 20 % de bois neuf.
- **Elevage :** La fermentation malo-lactique n’est pas recherchée, toujours dans l'objectif de réaliser des vins frais et fruités, les élevages sont plutôt courts et la mise en bouteille se fait en avril.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2027
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C