walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLUSEL-ROCH, Côte-Rôtie CHAMPON 2022

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie



La note by Christian Walter 96/100

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 Champon devrait être bu à partir de 5 ans, 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, de violette...

Mineral- and smoke-accented dark berry preserve and cherry aromas are complemented by a spicy

nuance that builds with air. Densely packed, impressively concentrated blackberry and bitter cherry flavors show serious depth and sharp detail. Finishes broad and emphatically spicy, with chewy tannins lending shape to impressively persistent blue fruit and floral notes. (Vinous, millésime 2019, noté 94-96/100)

Les arômes de cerise et de confiture de baies noires aux accents minéraux et fumés sont complétés par une nuance épicée qui se développe avec l'air. Les saveurs de mûre et de cerise amère, densément concentrées, font preuve d'une grande profondeur et d'une grande précision. La finale est large et emphatiquement épicée, avec des tanins mâchus donnant forme à des notes de fruits bleus et de fleurs impressionnantes et persistantes. (Vinous, millésime 2019, noté 94-96/100)

Paré d'une belle robe rubis violine, le fruit, mûr et frais, n'oublie pas ses épices. La vendange entière tapisse et étire la bouche, sans rudesse, comptant sur une sève tannique et juteuse pour entretenir une large allonge. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

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 :** 94-96/100 note Vinous
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** Lieu-dit "Champon", situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce coteaux est orienté Sud Est.
- **Vignoble :** Âge des vignes 30 à 60 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2038, ils peuvent être bus à partir de 5 ans, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.
- **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.