walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Alain GRAILLOT, Crozes-Hermitage 2023

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note by Christian Walter

93-94/100

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

Le crozes est une bouteille de confiance qui se montre réduit à l'ouverture et qui nécessite de l'air pour libérer son côté fruité et ses belles notes d'épices. Un vin pas encore tout à fait prêt, mais très prometteur. (RVF, millésime 2020, noté 93/100)

La maison a su imposer un style reconnaissable qui met en avant la fraîcheur des vins, avec une proportion toujours importante de vendange entière. On retrouve cette trame dans le crozes 2021 aux notes de végétal noble, de suie et de fruits rouges. Un ensemble qui s'épanouira sur quelques années sans aucun soucis. (RVF, millésime 2022, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

La maison a su imposer un style reconnaissable qui met en avant la fraîcheur des vins, avec une proportion toujours importante de vendange entière. On retrouve cette trame dans le crozes 2021 aux notes de végétal noble, de suie et de fruits rouges. Un ensemble qui s'épanouira sur quelques années sans aucun soucis. (RVF, millésime 2021, noté 93/100)

Le crozes est une bouteille de confiance qui se montre réduit à l'ouverture et qui nécessite de l'air pour libérer son côté fruité et ses belles notes d'épices. Un vin pas encore tout à fait prêt, mais très prometteur. (RVF, millésime 2022, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% syrah
- **Terroir :** 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.
- **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 :** Vendanges 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. De nombreux remontages sont pratiqués et les températures contrôlées.

- **Elevage :** Une fois la fermentation malolactique achevée le vin est passé en pièces de 228 litres pour une durée de 12 mois. La mise en bouteille se fait en général sans collage mais certaines années il peut y avoir une très légère filtration.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse