

COTE-ROTIE

« LES GRANDES PLACES » 2021

Domaine Clusel-Roch



Situation : C'est en 1935 que Baptiste Clusel plante les premières parcelles du domaine Clusel-Roch. Ce paysan élabore son propre vin et le vend au négoce, mais vit essentiellement des cultures annexes comme les abricots et les poiriers. En effet, produire du vin en Côte-Rôtie jusqu'aux années 1980 n'est pas un gage de richesse. Gilbert Clusel, le petit-fils du fondateur, reprend le domaine et élabore son premier vin en 1980. Il amorce en 1984 la conversion en Biodynamie et fixe

la superficie du domaine à 3 ha. La succession se met en place avec Guillaume Clusel qui reprend progressivement le domaine de ses parents.

Encépagement : Syrah 100% (vignes de plus de 70 ans)

Terroir : sablo-granitique.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage recommandé (1h)

Maturité : 2026 à 2032.

Observations : Issue du lieu-dit "Les Grandes Places" au dessus de Verenay. Cette vigne est plantée pour l'essentiel de vieilles "Serines" (Syrah traditionnelle d'Ampuis). Le vin arbore une robe grenat intense, aux reflets violets.

Le nez, intense et profond, exhale une belle richesse aromatique. Les Côtes-Rôties issues de ce terroir se caractérisent par une grande concentration aux nuances de fruits noirs sauvages, sous bois (gibier) et d'épices. La bouche, dense, offre une attaque aux tanins présents mais non agressifs. La gamme aromatique joue sur le cassis, la mûre, la violette, le réglisse et la tapenade sur un fond délicatement boisé aux notes légèrement grillées. L'équilibre est harmonieux et se termine sur une longue finale, épicée encore légèrement marquée par l'élevage de 2 ans en fût. Un incontournable de la vallée du Rhône.

Quelques accords gourmands : aiguillette de Canard purée truffée, rôti de Sanglier pois gourmand et endive braisée.

