

# COTE-ROTIE

## « Les Schistes » 2022

### 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 95% et quelques ceps de viognier complantés

**Terroir** : Sablo-granitique.

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

**Potentiel de Garde** : 2026 à 2030

**Observations** : Cette côte-rôtie est veloutée, soyeuse, dans un style rond et gourmand qui séduira dès maintenant. Bien que les sols schisteux confèrent au vin plus de rectitude, la bouche se montre également pulpeuse ; le fruit participe à cette sensation de gourmandise, soulignée par un boisé juste. Un travail d'orfèvre !

**Quelques accords gourmands** : Carré d'agneau aux girolles, Cuissot de Chevreuil au four...

