



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine Alain GRAILLOT, Crozes-Hermitage 2021

75cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

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...
Le-meilleur-du-vin.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 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)

The 2017 Crozes-Hermitage is a classic Crozes that shines for its complexity as well as texture. Complex notes of ripe black fruits, olives, spring flowers, and pepper all emerge from the glass, and it hits the palate with medium-bodied richness, bright acidity, and building tannins, all of which give the wine a firm, age-worthy feel. It's got plenty of fruit and will benefit from 2-4 years of bottle age and keep for over a decade. Lovers of impeccably made, old school Northern Rhône Syrah can't go wrong with a case of this. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 93/100)

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 Guiraud 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** : 93/100
- **note Jeb Dunnuck** : 93/100

- **Cépage** : 100% syrah
- **Appellation principale** : AOC Crozes-Hermitage
- **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** : Biologique (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** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse