



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine Alain GRAILLOT, Crozes-Hermitage LA GUIRAUDE 2022

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Crozes Hermitage



La note Le Meilleur Du Vin

94+/100

Antoine et Maxime Graillet 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 Graillet 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 Graillet 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.

Graillet (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

Une très grande cuvée qui dévoile, dès le nez, une palette aromatique complexe et une belle profondeur. Le vin offre une bouche de race qui "trace" avec des notes poivrées et lardées, mais aussi de l'épaisseur et une finale fraîche. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

The smaller production cuvée is the 2015 Crozes-Hermitage La Guiraude, which is richer and more powerful, as well as more opulent. Black raspberries, plums, tons of pepper and crushed rock-like minerality give way to a rich, full-bodied, concentrated Crozes-Hermitage that has a broad, expansive texture and ripe, yet present tannin. Brought up all in used barrels, it's a blockbuster, plain and simple. Drink it anytime over the coming 10-15 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 94/100)

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 Guiraude 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** : 95/100
- **Cépage** : 100% syrah

- **Appellation principale** : 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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse