



LE MEILLEUR DU VIN

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

CLUSEL-ROCH, Côte-Rôtie "LA VIALLIERE" 2022

75 cl Rouge Rhône Nord AOC Côte-Rôtie



La note Le Meilleur Du Vin

96/100

Brigitte et Gilbert CLUSEL-ROCH, accompagnés par leur fils Guillaume, ont véritablement passé un cap ces dernières années. Les vins trouvent désormais une belle régularité dans les équilibres et les textures. La Revue des Vins de France gratifie le domaine d'une deuxième étoile au guide vert (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). S'ils possèdent tous dès leur jeunesse, sapidité et toucher de bouche délicat, les vins vieillissent à merveille, et les différents terroirs s'expriment chacun selon leur propre tempo.

Le travail à la vigne est surtout manuel, le relief empêchant toute mécanisation. Ici pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, les traitements restent très modérés, sans insecticides ni produits chimiques de synthèse. Les ceps sont issus des propres sélections du domaine, de vieilles "serines" (syrah traditionnelle d'Ampuis), greffés au domaine. Ces "serines" sont moins productives mais donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes. De l'avis de Guillaume Clusel, "2019 pourrait sembler plus extraverti au début que 2018, qui a une bonne acidité, et une structure solide." En comparaison, les 2019 ont beaucoup de tanins sous-jacents, mais le fruit est plus expressif et même plus frais, et cela masque la structure lorsque les vins sont jeunes et peut tromper les gens en leur faisant croire qu'ils ne vieilliront pas...

Clusel-Roch est noté 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clusel-Roch (Côte-Rôtie)

Le vin

La Côte Rôtie Vallière peu être bu dans l'année qui suit la mise en bouteille, afin de profiter pleinement des arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à sa complexité. C'est un vin fin et élégant, avec une belle persistance. Nez complexe de fruits rouges, noirs, d'épices. A

son apogée, on trouve des arômes de sous bois, de tabac grillé.

Highly perfumed, mineral-drenched dark berry, violet, smoky mineral and olive paste scents show excellent clarity and a hint of smokiness. Sweet, palate-staining blackberry and floral pastille flavors deepen with air and show a candied licorice note on the back half. Rich but lively as well, closing with firm cut on a persistent, sharply focused finish, which features fine-grained tannins and suave floral and exotic spice notes. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

Les senteurs très parfumées de baies noires, de violette, de minéraux fumés et de pâte d'olive montrent une excellente clarté et un soupçon de fumée. Les saveurs sucrées de mûre et de pastille florale s'approfondissent avec l'air et présentent une note de réglisse confite sur la partie postérieure. Riche mais aussi vif, il se referme avec une coupe ferme sur une finale persistante et pointue, qui présente des tanins à grain fin et des notes florales et d'épices exotiques suaves. (Vinous, millésime 2019, noté 95-97/100)

À sa juste maturité, le fruit est juteux mais droit, minéralisé par l'empreinte graphite des sols. Le boisé est fin et fluide. La bouche nous séduit, avec sa trame verticale et finement serrée : elle possède la retenue nécessaire à un bon vieillissement. Une belle énergie et un joli potentiel se dégagent de ce vin. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Ce beau domaine situé dans la partie nord de l'appellation Côte Rôtie est labellisé bio depuis 2002. Les vignes plantées sont issues de sélections massales. Le demi-hectare de Condrieu provient des coteaux de Chery et les côtes-rôties de lieux-dits comme Plomb, Chapon et Viallières. Les vins rejoignent un style très peu extrait avec une partie non éraflée. Le domaine s'est enrichi depuis quelques années d'une troisième appellation, Coteaux du Lyonnais.

Les vins : le millésime 2018 a inspiré le domaine ! Les côtes-rôties sont très singulières, et chaque cuvée parcellaire offre une interprétation particulière et infusée de son terroir. Nous sommes admiratifs ! Schistes est le plus solaire ; Champon offre un fruit juteux, une matière large, quand Viallière est une force tranquille. Les Grandes Places est logiquement le plus carré à ce stade ; un grand potentiel à enfouir en cave. Le condrieu est parfaitement maîtrisé en 2019 avec sa trame sapide. Les blancs des Coteaux-du-Lyonnais nous réjouissent par leur facilité gustative. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95-97/100 note Vinous
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% syrah
- **Appellation principale** : AOC Côte-Rôtie
- **Terroir** : Lieux-dits "Viallière, situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce coteau est orienté Sud est.
- **Vignoble** : Âge des vignes 30 ans, densité plus de 8000 cep/s à l'hectare, syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis). Vendanges manuelles, en petites caisses, avec tri.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Au chai, les raisins sont encuvés par gravité, 30% de grappes entières. Fermentation par levures indigènes. Vinification, pigeages et remontages, maintien d'une température modérée pour une extraction en douceur.
- **Elevage** : Cuvaion 3 à 4 semaines suivant dégustation. Elevage 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), (25 % de neuf, chêne français à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans)

- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2038
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier.