

# DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

## Millésime 2001

**Côte Rôtie** : Floraison début à mi juin, à date normale, début juillet orageux deuxième quinzaine fraîche, août très beau et chaud, septembre pluvieux par période. Les vendanges sont normale (25 septembre), les rendements généreux (vendanges vertes nécessaires), les degrés relativement bon (11.5 à 12 % vol), les acidités bonnes. En fin de vendanges, on note des attaques de pourritures, résolues par un tri sévère. Les vinifications se déroulent sans problèmes.

**Condrieu** : floraison début juin, juillet frais, août chaud et septembre pluvieux par période. Les vendanges sont normales (18 septembre), les rendements bons, les degrés élevés (14.5 % vol), les acidités plutôt basses, comme il est fréquent sur le viognier. Les fermentations alcooliques sont calmes, les sucres se finissent lentement.

### LES VINS



Côte-Rôtie Cuvée "classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Fongeat" et "Verenay". Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay". Rendement 2001 : environ 39 hl/ha. Degré : sur les 5 premières cuves 12 %/vol, pas de chaptalisation, sur la dernière cuve (15% du volume total) 11 %vol, légère chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/6 neuves. Mise en bouteilles : septembre 2001. Production : environ 12000 bouteilles. Vin élégant, bien équilibré, avec une belle présence tannique. Agréable jeune, mais peut attendre en cave.

Optimum vers 2012-2016



Côte-Rôtie Cuvée "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places", rendement 2001 : environ

35 hl/ha. Degré : 12 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans Elevage 2 ans 50 % pièces neuves, 50 % pièce d'un vin. Mise en bouteilles : septembre 2003. Production : environ 2500 bouteilles. Vin concentré, tannique, demande un assez long repos en bouteilles avant de s'exprimer (au moins dix ans).

A boire après 2013



Condrieu : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2001 : environ 39 hl /ha. Degré : 14.5 %/vol. Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an pour 2/3 en pièce, pour 1/3 en cuve inox. Mise en bouteille septembre 2002. Production environ 2200 bouteilles. Vin élégant, plutôt gras, sur le fruit, aromatique.

EARL Domaine Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Fax : 04 74 56 19 74 Mobile : 06 80 63 07 43

E-Mail : [contact@domaine-clusel-roch.fr](mailto:contact@domaine-clusel-roch.fr) - Site : [www.domaine-clusel-roch.fr](http://www.domaine-clusel-roch.fr) - accises : FR008864E0095 TVA : FR67507837375 Siret : 50783737500017

Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes, 9 place Miremont 38200 Vienne N° 85012397416 - Membre d'un centre de gestion agréé -