

DOMAINE CLUSEL-ROCH

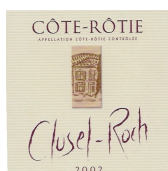
VIGNERONS

Millésime 2002

Côte Rôtie : Floraison début à mi juin, à date normale, fin juin très chaud, juillet et août frais et assez pluvieux, première quinzaine de septembre très pluvieuse et douce. La pourriture grise s'installe dès la première semaine. Les vendanges sont un peu avancées car le botrytis gagne de jour en jour (13 au 27 septembre), les rendements, normaux, sont réduits par un tri sévère. Les degrés potentiels sont relativement faibles (10,5 à 11 % vol environ), les acidités un peu fortes à la récolte deviennent presque normales après les fermentations malo-lactiques. Les vinifications se déroulent sans problèmes.

Condrieu : floraison début juin, juillet -août frais et pluvieux, début septembre pluvieux. Les vendanges sont normales (18 septembre), les rendements bons, les degrés normaux (13 % vol), les acidités bonnes. Les fermentations alcooliques sont normales, les sucres se finissent bien.

LES VINS



Côte-Rôtie Cuvée "classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongéant", "Verenay" et "Grandes Places". Rendement 2002 : environ 35 hl/ha. Degré : 10 à 11 %vol à la récolte, légère chaptalisation (11.5 % au final). Elevage 2 ans en pièces, pour 1/6 neuves. Mise en bouteilles : septembre 2004. Production : environ 12000 bouteilles. Vin élégant, un peu vif, tannique, mais sans excès. Agréable jeune, sur son fruit, mais peut attendre en cave quelques années.

Période optimale de dégustation : 2010-2013



Condrieu : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2002 : environ 34 hl /ha. Degré : 13 %/vol. Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an pour 2/3 en pièce, pour 1/3 en cuve inox. Mise en bouteille septembre 2003. Production environ 2000 bouteilles. Vin élégant, sur le fruit, aromatique, bien équilibré.