

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 2009

Côte Rôtie : Floraison début à mi-juin. Un printemps doux, avec une floraison plutôt précoce, puis un été chaud et sec, avec quelques pluies bienvenues en août, permettant une belle maturation des raisins. Le mois de septembre est également beau, et sec, un beau temps qui permet une maturité exceptionnelle sur les Côtes Rôties. Les vendanges ont lieu entre le 15 et le 25 septembre, pour la majorité des lieux-dits, le 8 septembre pour Viallière toujours plus précoce, et depuis quelques années, de qualité grandissante. La qualité des baies est superbe, presque aucun tri n'est nécessaire, la récolte est abondante.

Condrieu : Floraison début juin. Un printemps et un été chaud et sec, hâtent la maturité. Les raisins atteignent les 14 %vol potentiel au 1er septembre, et sont très parfumés. Nous vendangeons à ce moment pour garder le plus d'acidité possible. Les rendements sont bons, les degrés plutôt élevés (14% vol), les acidités assez bonnes. Les fermentations alcooliques se déroulent bien, les fermentations malo-lactiques se font à la suite.

LES VINS



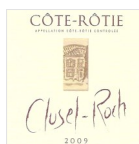
"Rouge Serine" (vin de table) : Rendement 2009 : 21 hl/ha. Degré : 12 %/vol. Elevage 2 ans en pièces Mise en bouteilles : fin août 2011. Cuvée issue de jeunes vignes (moins de 4 ans), plantées de nos propres sélections massales. Vin fruité et élégant. Production confidentielle : 300 bouteilles.

Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Petite Feuille" : lieu-dit "Champon". Rendement 2009 : 40 hl/ha. Degré : 12 %/vol. Elevage 2 ans en pièces Mise en bouteilles : fin août 2011. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 3000 bouteilles

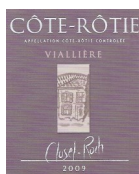
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Clasique" : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongeant" et "Verenay". Rendement 2009 : 41 hl/ha. Degré : 12,5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2011. Production : 3000 bouteilles

Millésime puissant, bien structuré. A boire maintenant sur son fruit jusque fin 2011, puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2018-2020.

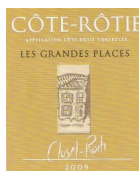
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Viallière" : Terroir de Viallière. Rendement 2009 : 35 hl/ha. Degré : 13,5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2011. Production : 3000 bouteilles.

Millésime fin et élégant, tannins riches, vin de belle garde. Mettre en cave jusque 2016- 2020 pour profiter pleinement de cette cuvée.

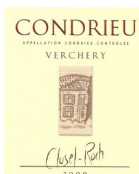
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Grandes Places" : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement 2009 : environ 35 hl/ha. Degré : 13 %/ vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 30 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2011. Production : 3000 bouteilles.

Millésime complexe, puissant, doté d'un bon équilibre. Mettre en cave jusque 2019- 2020 pour profiter pleinement de cette cuvée

Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Condrieu "Verchery" : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2009 : 40 hl /ha. Degré : 14 %/vol.

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2010. Production 2400 bouteilles. Vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), gras et puissant; à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, avec un foie gras, un poisson d'eau douce ou encore avec une volaille.

EARL Domaine Clusel-Roch, 15 route du Lachat, 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 - Site : www.domaine-clusel-roch.fr - accises : FR008864E0095TVA : Siret : 50783737500017

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

Vignes cultivées en Agriculture biologique, certifiée par ECOCERT

GUILLAUME CLUSEL

VIGNERON

Coteaux du Lyonnais, millésime 2009

Les Coteaux du Lyonnais forment un croissant à l'ouest de Lyon, allant du Beaujolais aux Côtes-Rôties. Les terrains sont granitiques au nord et constitués majoritairement de moraines glaciaires au sud, avec quelques éperons de granit. Le relief est relativement plat ou en pente douce. Les cépages sont le gamay pour les vins rouges et rosés et le chardonnay pour les vins blancs.

A la fin de son année scolaire de BTS viticulture-oenologie, au début juin 2009, Guillaume Clusel a eu l'opportunité de louer 1,5 ha sur les communes de Grigny et Millery, au sud de l'AOC Coteau du Lyonnais. Ces vignes sont plantées de gamay, le sol est constitué de moraines glaciaires. La parcelle de «Rochipel» est en bon état, les sols ont été travaillés. Les parcelles de « Charpenay » et « l'Etang » sont à presque l'abandon depuis deux ans, les ceps ont été à peine taillés et il n'y a eu aucun travail depuis. Ces dernières parcelles portent peu de récolte. Guillaume commence par les débroussailler, pour laisser un peu d'espace et de nourriture à la vigne. Il choisit de conduire ses vignes en agriculture biologique, 2009 est la première année de reconversion, certifiée par ECOCERT.

Le printemps est chaud et plutôt sec, puis vient un bel été. Malheureusement, une orage de grêle fin juin, détruit une partie de la récolte, déjà très faible sur l'Etang et Charpenay. Quelques pluies bienvenues fin août permettent une belle maturation des raisins restants. Les vendanges sont précoces, et ont lieu le 5 septembre. Les rendements sont faibles sur Charpenay et l'Etang et satisfaisants sur Rochipel, qui constitue la majorité de la récolte. Un petit tri à la vigne est nécessaire pour éliminer les baies abîmées par la grêle, mais dans l'ensemble la récolte est de belle qualité, avec une belle maturité (12,5 %/vol). Les acidités sont bonnes.

LES VINS



Coteaux du Lyonnais « Guillaume Clusel » rouge : Assemblage de lieux dits «Rochipel», «Charpenay» et «l'Etang». Cépage Gamay; Rendement 2009 : environ 40 hl/ha sur Rochipel, 5hl/ha sur les deux autres parcelles Degré : 12,5 %/vol. Élevage 3 mois en cuve et pièces de 5 vins. Mise en bouteilles : décembre 2009. Production : 1500 bouteilles. La technique de vinification adoptée est de garder la moitié de grappes entières, non foulées, un quart de raisins égrappé et un quart d'égrappé foulé, ce qui permet d'avoir fruit et structure. La cuvaison est d'une dizaine de jours, puis le vin est décuvé et pressé, sur un pressoir vertical. La fermentation se termine en cuves et barriques. La mise en bouteille est faite début décembre.

C'est un vin plein de fruit, groseilles, framboises, un vin de plaisir immédiat, à boire dans les deux prochaines années, sur des mets simples, saucissons, grillades.....



Coteaux du Lyonnais "Rochipelle"

récolté sur le lieux dits «Rochipel» Production : environ 500 bouteilles en 2009 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans Élevage : 10 mois en barriques usagées. Mise en bouteilles fin août 2009

La cuvée "Rochipelle" est produite en 2009 sur le lieu-dit "Rochipel" à Millery. Ce terroir est constitué de moraines glaciaires. Les vins ont une bonne charpente, un nez de fruits rouge, un peu animal aussi. Ce sont des vins à servir sur un plat de charcuterie lyonnaise, un tablier de sapeur, ou des grillades, dans les années qui suivent la récolte.

Guillaume Clusel, EARL Domaine Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Mobile : 06 71 91 16 93

E-Mail : contact@domaine-clusel-roch.fr - Site : www.domaine-clusel-roch.fr -

Coteaux du Lyonnais en reconversion à l'agriculture biologique (1ère année) certifié par ECOCERT