

# DOMAINE CLUSEL-ROCH

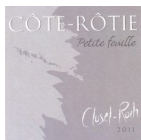
## VIGNERONS

### Millésime 2011

**Côte Rôtie** : Floraison très précoce à partir du 20 mai. Un printemps et un début d'été chaud et sec, très favorable à la floraison, suivi d'un mois d'août frais et humide, retardant un peu la véraison. Des pluies début septembre, entravent la maturation des raisins. Cependant une bonne maturité est atteinte sur les Côtes Rôties. Les vendanges sont précoces, entre le 5 et le 17 septembre. La qualité des baies est bonne, bien qu'un léger tri soit nécessaire; la récolte est plutôt abondante.

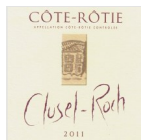
**Condrieu** : Floraison mi-mai. On constate une coulure importante. Un printemps et un début d'été chaud et sec, suivi d'un mois d'août frais et humide, qui ne gêne pas la vigne. Les raisins atteignent la maturité dès la fin août et sont très parfumés. Les rendements sont très faibles, les degrés plutôt élevés (14% vol). Les fermentations alcooliques se déroulent bien, les fermentations malo-lactiques traînent en longueur.

### LES VINS



**Côte-Rôtie "Petite Feuille"** : lieu-dit "Champon". Rendement 2011 : 40 hl/ha. Degré : 12 %/vol. Elevage 18 mois en pièces Mise en bouteilles : avril 2013. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 3000 bouteilles

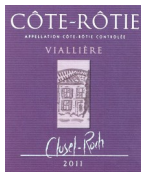
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**Côte-Rôtie "Classique"** : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongeat" et "Verenay". Rendement 2011 : 40 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2013. Production : 13000 bouteilles

Millésime équilibré, fruité, plutôt structuré. A boire maintenant sur son fruit jusque fin 2015 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2019-2022.

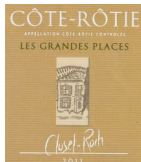
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**Côte-Rôtie "Viallière"** : Terroir de Viallière. Rendement 2011 : 40 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2013 Production : 3000 bouteilles.

Millésime fin et élégant, tannins soyeux, vin de bonne garde . Mettre en cave jusque 2020- 2022 pour profiter pleinement de cette cuvée.

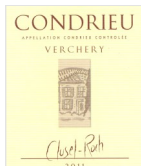
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**Côte-Rôtie "Grandes Places"** : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement 2011 : environ 35 hl/ha. Degré : 12 %/ vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2013. Production : 3000 bouteilles.

Millésime complexe, élégant, doté d'un bon équilibre. Mettre en cave jusque 2021- 2023 pour profiter pleinement de cette cuvée

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**Condrieu "Verchery"** : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2011 : 25 hl /ha. Degré : 14 %/vol.

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2012. Production 1500 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.

Vin issu de raisin en 1ere année de reconversion vers l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT

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](mailto:contact@domaine-clusel-roch.fr) - Site : [www.domaine-clusel-roch.fr](http://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**

# G U I L L A U M E C L U S E L

## V I G N E R O N

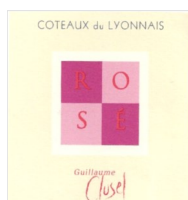
### Coteaux du Lyonnais, millésime 2011

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 et l'alligoté pour les vins blancs.

Après une très petite récolte en 2009, vu l'état de la parcelle de « Charpenay » presque l'abandon depuis deux ans, la décision est prise d'arracher et de replanter en cépage Chardonnay. Cela a été fait au printemps 2011. A la fin de l'année 2009, Guillaume a l'opportunité de louer deux vignes supplémentaires, situées sur les terroirs de « Coutois » (moraines), et de « la Petite Gallée » (moraines). Cette dernière est une vigne déjà âgée et donne des raisins d'une très belle qualité. Ces parcelles ont elles aussi été laissées un peu à l'abandon; Il y a pas mal de travail pour les remettre en état, la récolte 2010 sera modeste, mais meilleure en 2011.

En 2011, le printemps est chaud et plutôt sec favorisant la floraison. Le mois d'août est frais et humide, de même le début du mois de septembre. La maturation des raisins arrive rapidement, les vendanges sont assez précoces à la mi septembre intercalées avec celles de Côte-Rôtie. Les grappes sont bien sucrées et parfumées. Les rendements sont bons. Le Coutois et La Petite Gallée commencent à se reprendre et donnent une récolte de belle qualité, comme Rochipel.

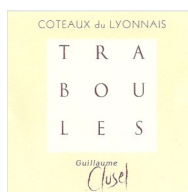
### LES VINS



**Coteau du Lyonnais Rosé:** Produit avec la vigne du Coutois sur un terrain de moraine en limite de granit. Cépage Gamay; Degré : 12 %/vol. Elevage 5 mois en cuve inox. Mise en bouteilles : mars 2012. Production : 900 bouteilles.

La technique de vinification adoptée est presser directement les trois quarts de raisins, et de faire une petite saignée sur un quart. C'est un vin fruité, avec un nez de petits fruits rouges, de bonbons anglais et une jolie robe rose saumon. Il faut le servir frais (8 à 10°C) à l'apéritif, sur des plats d'été, salades variés, grillades....

Vin issu de raisins en reconversion à l'agriculture biologique, certifiée par ECOCERT

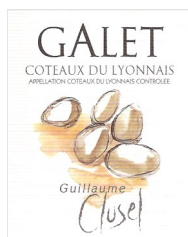


**Coteaux du Lyonnais "Traboules"** : récolté sur les lieux dits «Rochipel» et « Coutois » Production : environ 4500 bouteilles en 2011 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans Élevage : 5 mois en cuve inox, Mise en bouteilles debut mars 2012.

La cuvée "Traboules" est produite en 2011 sur les lieu-dit "Rochipel" et "Coutois" à Millery. Ces terroirs sont constitués de moraines glaciaires. Les vins de cette cuvée ont un nez expressif, avec de jolis arômes de fruits rouge, groseilles, framboises, et cerises. En bouche, le vin est rond, plaisant, avec tout de même une certaine charpente.

Ce sont des vins à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou sur des grillades, dans les années qui suivent leur récolte.

Vin issu de raisins en reconversion à l'agriculture biologique, certifiée par ECOCERT



**Coteaux du Lyonnais "Galet"** : récolté sur les lieux dits « La Petite Gallée » et «Rochipel» à Millery. Production : environ 2000 bouteilles en 2011 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 30 ans . Élevage : 1 an en fûts de 2 à 3 vins, Mise en bouteilles septembre 2012.

La cuvée "Galet" est produite en 2011 principalement sur le lieu-dit "La Petite Gallée" assemblée d'un peu de vin de "Rochipel" . Ces terroirs sont constitués de moraines glaciaires. Les vins de cette cuvée ont un nez de cerises, mûres, groseilles, framboises. En bouche, le vin est plaisant, avec une belle charpente.

Ce sont des vins à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou des plats d'hiver comme un coq au vin, dans les 5 à 6 années qui suivent leur récolte.

Vin issu de raisins en reconversion à l'agriculture biologique, certifiée par ECOCERT

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 : 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**