

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 99

Côte Rôtie : Floraison fin mai -début juin. Un gros orage le 3 juin sur Ampuis, notamment sur Boucharey et Verenay. Toutes nos vignes de Côte Rôtie étant situées au dessus de ce

hameau, nous avons payé un fort tribut à la grêle :

·Le lieu-dit "Grandes Places" est ravagé, les sarments sont broyés, il ne reste que quelques moignons, auxquels pendent encore quelques fleurs. La vigne ne reprend un aspect normal qu'à la fin juillet.

·Les lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay" sont touchés très fortement, mais moins que les "Grandes Places".

Condrieu : Floraison précoce. L'appellation n'est pas touchée par l'orage de juin.

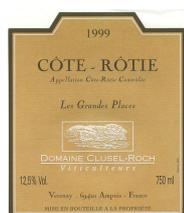
L'été et le début d'automne sont très ensoleillés sur les deux appellations, avec peu de pluie. Ce temps, idéal, permet une maturité parfaite, ainsi qu'un très bon état sanitaire sur le vignoble. Cette maturité est encore plus exceptionnelle sur les vignes grêlées en juin, car les rendements sont minimes. (Environ 7 hl/ha sur "Grandes Places" et 27 hl/ha sur les autres parcelles)

LES VINS



Côte-Rôtie Cuvée "classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay". Rendement 99 : environ 27 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Pas de Chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/3 neuves. Mise en bouteilles : septembre 2001. Production : 7000 bouteilles (au lieu de 12000). C'est un vin très concentré, de très longue garde. (De même type que les "Grandes Places" les autres années.) Impérativement à attendre.

A boire après 2010



Côte-Rôtie Cuvée "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places", rendement 99 : environ 7hl/ha. Degré : 13 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces neuves. Mise en bouteilles : septembre 2001. Production : 600 bouteilles (au lieu de 2500). C'est un vin extrêmement concentré, de très longue garde. A attendre au moins 10 ans.

Optimum vers 2015



Condrieu : Récolté sur le coteau de Chery. Rendements normaux (environ 37 hl/ha). Très forte maturité, environ 15 % vol de degré potentiel à la récolte. Les fermentations sont difficiles et languissantes, malgré un an d'élevage en pièces. Il reste des sucres (environ 6-7gr/l) à la mise en bouteilles. Le vin est très riche, avec une belle structure. Encore un peu sur la réserve, à boire quand il aura trois ou quatre ans.

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 - Site : 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 -