DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 97

Côte Rôtie: Floraison fin mai -début juin, plutôt précoce, été chaud. Les vendanges sont précoces (18 septembre) sur le coteau (Viallière), normales sur les hauts de coteaux (Champon), les rendements assez généreux (plus de 40 hl/ha), les degrés satisfaisants, les acidités peu élevées. Les vinifications se déroulent sans problèmes.

Condrieu: floraison précoce, été chaud. Les vendanges sont précoces (10 septembre), les rendements plutôt généreux (38 hl/ha), les degrés satisfaisant (13.5 % vol), les acidités peu élevées (4), comme il est fréquent sur le viognier. Les fermentations alcooliques sont rapides (à peine 3 semaines) et les sucres se finissent sans difficultés.

LES VINS



<u>Côte-Rôtie Cuvée "classique"</u>: Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay". Rendement 97 : 43 hl/ha. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/4 neuves. Mise en bouteilles : septembre 99. Production : environ 13000 bouteilles. Vin élégant, sans acidité excessive, avec une belle présence tannique.

Optimum vers 2006-2015



<u>Côte-Rôtie Cuvée "Grandes Places"</u> : lieu-dit "Grandes Places", rendement 97 : 39 hl/ha. Degré : 12 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces neuves. Mise en bouteilles : septembre 2002. Production : environ 2500 bouteilles. Vin concentré, tannique, demande un long repos en bouteilles avant de s'exprimer.

A boire après 2008.



<u>Condrieu</u>: notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 97 : 38 hl /ha. Degré : 13.5 %/vol. Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an pour 2/3 en pièce, pour 1/3 en cuve inox. Mise en bouteille septembre 98. Production environ 2200 bouteilles. Vin élégant, sans lourdeur, sur le fruit, aromatique.