

# DOMAINE CLUSEL-ROCH

## VIGNERONS

### Millésime 2003

**Côte Rôtie** : Gel en avril, une partie des bourgeons déjà éclos sont atteints. Floraison mi- mai, très précoce, mai très chaud, juin juillet août caniculaire. La sécheresse règne depuis février. Les baies manquant d'eau n'arrivent pas à grossir. Les vendanges sont extrêmement précoces (26-28août) du jamais vu sur le secteur. Les rendements, déjà réduit par le gel, sont encore diminués par la sécheresse et la chaleur, puis par un orage de grêle fin juillet. Les degrés sont exceptionnellement élevés (14 % vol), les acidités basses. Les vinifications, opérés par temps très chaud, demandent du doigté. Les vendanges n'ont lieu que le matin, à cause de la chaleur. Les peaux de raisins, très épaisses, apportent énormément de tannin.

**Condrieu** : Gel en avril, et été caniculaire. On note plus de 42 ° C sur le coteau de Chery. Les vendanges sont très précoces (18 août), les rendements faibles (20 hl/ha. Beaucoup de raisins sont desséchés par la chaleur, réduits à l'état de raisins de Corinthe. Nous séparons donc à la vendange, sur table de tri, les baies d'aspect normal et les baies grillés. Nous obtenons donc après pressurage quatre barriques de jus "normal" d'un potentiel de 14 % vol environ, et une barrique provenant des baies grillées d'un potentiel de 19 %vol environ. Les acidités sont très peu élevées. Les fermentations alcooliques sont rapides (3 semaines environ) les sucres se finissent sans difficultés sur les quatre premières barriques.

## LES VINS



Côte-Rôtie Cuvée "classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongean" et "Verenay". Rendement 2003 : environ 25 hl/ha. Degré : 14 %/vol. Pas de Chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/3 neuves. Mise en bouteilles : septembre 2005. Production : environ 9000 bouteilles. Vin très rond, avec une forte présence tannique. Agréable jeune, mais peut attendre en cave. Un vin typique de l'été 2003.



Côte-Rôtie Cuvée "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places", rendement 2000 : environ 20 hl/ha. Degré : 14 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans 50 % pièces neuves, 50 % pièce d'un vin. Mise en bouteilles : septembre 2005. Production : environ 2000 bouteilles . Vin très rond, avec une forte présence tannique, et doté d'un bel équilibre. Plutôt à attendre quelques années.



Condrieu : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2003 : environ 20 hl /ha. Degré : 14 %/vol. Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an en pièce. Mise en bouteille septembre 2004. Production environ 1200 bouteilles. Vin élégant, sur le fruit, aromatique.



Condrieu cuvée issu de raisins passerillés sur souche : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2003 : environ 4 hl /ha. Degré : 16 %/vol. sucre résiduels 44g/l Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an en pièce. Mise en bouteille septembre 2004. Production environ 400 bouteilles de 50 cl . Vin riche, aromatique, notes de miel et d'abricot sec.

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 : FR008864E0095 TVA : FR67507837375 Siret : 50783737500017

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

**Côte-Rôtie certifiée en reconversion vers l'Agriculture biologique par ECOCERT**