

DOMAINE CLUSEL-ROCH

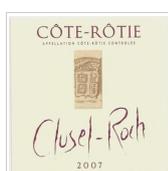
VIGNERONS

Millésime 2007

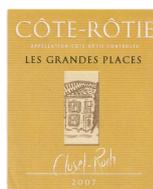
Côte Rôtie : Floraison mi-mai, très précoce. Un gros coup de grêle fin juin, qui stoppe la croissance des vignes grêlées pendant quelques semaines. Puis juin et juillet et début août frais et humide, ce qui permet aux vignes de se reprendre mais supprime pratiquement l'avance du printemps. Heureusement la fin août et le mois de septembre sont beaux, secs et frais, un beau temps qui permet aux raisins de bien mûrir. Les vendanges ont lieu entre le 13 et le 22 septembre, et se déroulent de manière étalée pour s'adapter aux maturités, hétérogènes suivant les secteurs. Un gros tri est nécessaire sur les vignes grêlées, à la vigne, puis sur table, pour éliminer toutes les baies touchées. Les rendements sont faibles (< 28 hl/ha), mais les degrés sont très bons (autour de 12.5 % vol).

Condrieu : Floraison mi-mai, très précoce, temps frais et humide en été qui garde une bonne acidité aux raisins. La fin août et le mois de septembre sont beaux, secs et frais, un beau temps qui permet aux raisins de bien mûrir. Les vendanges se font le 5 et 6 septembre, les rendements sont bons, les degrés plutôt élevés (14% vol), les acidités bonnes. Les fermentations alcooliques se déroulent bien mais se terminent lentement.

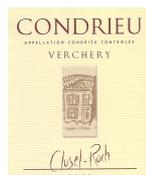
LES VINS



Côte-Rôtie "Classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongean" et "Verenay". Rendement 2007 : environ 28 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Pas de chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2009. Production : environ 12000 bouteilles. Vin rond, élégant, mûres et cerises noires, avec une forte présence tannique. Agréable jeune, mais atteindra sa pleine complexité vers 2017-2020.



Côte-Rôtie "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places", rendement 2007 : environ 26 hl/ha. Degré : 13 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, dont 1/3 neuves. Mise en bouteilles : fin août 2009. Production : environ 2000 bouteilles. Vin élégant, complexe, des arômes de fruits noirs bien mûrs, de poivre, une forte présence tannique, un vin doté d'un bel équilibre. A attendre au moins 12 ans.



Condrieu « Verchery » : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2007 : environ 40 hl /ha. Degré : 14 %/vol. Pas de chaptalisation. . Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille septembre 2008. Production environ 2400 bouteilles. Vin assez puissant, riche en arômes, pêche, abricots miel, aubépine.

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 -

Côte-Rôtie certifiée en Agriculture biologique par ECOCERT