

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 2010

Côte Rôtie : Floraison à la mi -juin. Un printemps et un début d'été doux et humide, très favorables aux maladies, bien maîtrisées par des traitements à l'atomiseur à dos, suivi d'un mois d'août frais venteux et sec, entraînant un retard de maturité à cause du stress hydrique. Des pluies bienvenues début septembre, permettant une reprise de la maturation des raisins. La suite du mois de septembre est belle, ce beau temps permet une très bonne maturité sur les Côtes Rôties. Les vendanges ont lieu entre le 20 septembre et le 5 octobre. La qualité des baies est bonne, presque aucun tri n'est nécessaire, la récolte est plutôt faible, à cause du printemps humide.

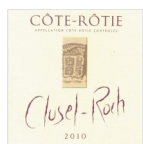
Condrieu : Floraison début juin. Un printemps et un début d'été doux et humide. Les raisins n'atteignent la 1 maturité qu'au 20 septembre mais sont très parfumés, avec un bon équilibre sucre acide. Les rendements sont bons, les degrés plutôt élevés (14% vol). Les fermentations alcooliques se déroulent bien, les fermentations malo-lactiques se font à la suite.

LES VINS



Côte-Rôtie "Petite Feuille" : lieu-dit "Champon". Rendement 2010 : 30 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces Mise en bouteilles : fin août 2012. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 2500 bouteilles

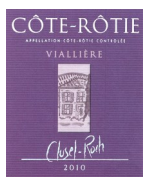
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Classique" : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongéant" et "Verenay". Rendement 2010 : 30 hl/ha. Degré : 13 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2012. Production : 10000 bouteilles

Millésime puissant, bien structuré. A boire maintenant sur son fruit jusque fin 2014 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2020-2022.

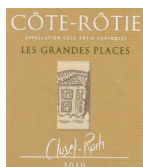
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Viallière" : Terroir de Viallière. Rendement 2010 : 30 hl/ha. Degré : 13,5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2013 Production : 2500 bouteilles.

Millésime fin et élégant, tannins riches, vin de belle garde . Mettre en cave jusque 2018- 2022 pour profiter pleinement de cette cuvée.

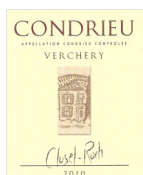
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Grandes Places" : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement 2010 : environ 25 hl/ha. Degré : 13 %/ vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2012. Production : 2000 bouteilles.

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

Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Condrieu "Verchery" : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2010 : 40 hl /ha. Degré : 14 %/vol.

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2011. Production 2400 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.

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 - Site : 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

GUILLAUME CLUSEL

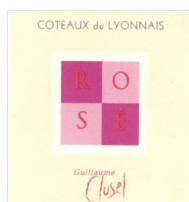
VIGNERON

Coteaux du Lyonnais, millésime 2010

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 sera 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, et la récolte 2010 sera modeste.

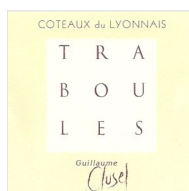
En 2010, le début du printemps est chaud et plutôt sec, puis beaucoup plus froid au moment de la floraison. L'été est beau sans être excessivement chaud, de même le mois de septembre. La maturation des raisins arrive très doucement, les vendanges sont assez tardives, elles se font au tout début d'octobre, après celles de Côte-Rôtie. Mais la patience a payé, les grappes sont bien sucrées et parfumées. Les rendements sont bons sur Rochipel, et plutôt faibles sur le Coutois et La Petite Gallée. La récolte est de belle qualité, avec une belle maturité (13 %/vol) et de bonnes acidités.



Coteau du Lyonnais Rosé: Produit avec la vigne du Coutois sur un terrain de moraine en limite de granit. Cépage Gamay; Degré : 13 %/vol. Elevage 5 mois en cuve inox. Mise en bouteilles : mars 2011. Production : 800 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

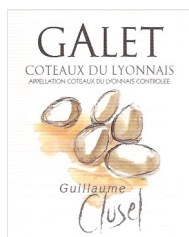


Coteaux du Lyonnais "Traboules" : récolté sur les lieux dits « Rochipel » et « Coutois » Production : environ 2500 bouteilles en 2010 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans Élevage : 5 mois en cuve inox, Mise en bouteilles debut mars 2011.

La cuvée "Traboules" est produite en 2010 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 1800 bouteilles en 2010 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 30 ans . Élevage : 1 an en fûts de 2 à 3 vins, Mise en bouteilles septembre 2011.

La cuvée "Galet" est produite en 2010 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 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 - Site : 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