

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 2012

Côte Rôtie : L'hiver a été plutôt doux et sec jusqu'au mois de Février, puis sont venus des froids importants jusqu'à -15°C pendant plusieurs jours d'affilés accompagné de vent du nord. Ensuite printemps frais et pluvieux n'a pas gêné la floraison et le développement de la végétation, mais a donné un risque important de développement des maladies. L'été s'est installé difficilement avec un déficit de chaleur, de forte variation de températures et des pluies fréquentes jusqu'au 10 juillet. Jusqu'à cette date il a fallu être très précis sur les traitements. Août est arrivé avec de fortes chaleurs propices à la maturité des baies. Au vendanges, entre le 16 et le 28 septembre, le vignoble était sain avec un rendements généreux et une bonne qualité de raisins.

Condrieu : Floraison début juin. Un printemps et un début d'été frais et humide, suivi d'un mois d'août chaud et sec. Les raisins atteignent la maturité à la mi-septembre et sont très parfumés. Les rendements sont plutôt faibles, les degrés sont bons. Les fermentations alcooliques se déroulent bien, les fermentations malo-lactiques se font dans la foulée..

LES VINS



"Rouge Serine" (vin de table) : Rendement 2012 : 27 hl/ha. Degré : 12 %/vol. Elevage 1 ans en pièces Mise en bouteilles : fin août 2013. Cuvée issue de jeunes vignes (moins de 4 ans), plantées de nos propres sélections massales. Vin fruité et élégant. Production confidentielle : 300 bouteilles.

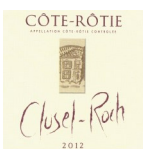
Vin issu de raisin de l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Petite Feuille" : lieu-dit "Champon". Rendement 2012 : 40 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces Mise en bouteilles : avril 2014. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 3000 bouteilles.

Vin rond, élégant, sur le fruit. Agréable jeune, à boire dans les cinq ans pour profiter pleinement de son charme, mais peut attendre en cave quelques années.

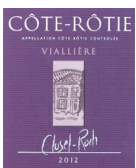
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Classique" : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongean" et "Verenay". Rendement 2012 : 40 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2014 Production : 13000 bouteilles

Millésime plutôt structuré, riche et complexe. A boire sur son fruit jusque fin 2015 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2020-2022.

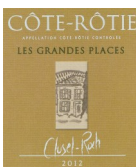
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Viallière" : Terroir de Viallière. Rendement 2012 : 38 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2014 Production : 3000 bouteilles.

Millésime d'une grande élégance et de belle garde. Mettre en cave jusque 2022- 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée

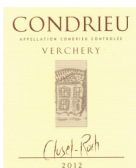
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Grandes Places" : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement 2014 : 33 hl/ha. Degré : 12%/ vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2014. Production : 2500 bouteilles.

Millésime riche et complexe, doté d'un bel équilibre. Mettre en cave jusque 2022- 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Condrieu "Verchery" : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2012 : 34 hl /ha. Degré : 14 %/vol.

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2013. Production 1800 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.

Vin issu de raisin en 2eme année de reconversion vers l'agriculture biologique, Certifié 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

G U I L L A U M E C L U S E L

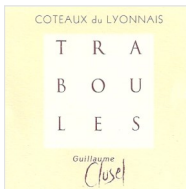
V I G N E R O N

Coteaux du Lyonnais, millésime 2012

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.

En 2012, le printemps est frais et plutôt humide. La floraison est mi-juin, la mauvaise météo occasionne un peu de coulure. A partir de mi-juillet le beau temps s'installe. Le nord de l'appellation connaît quelques épisodes grêleux mais Millery et Grigny sont épargnés. La maturation des raisins arrive tranquillement; nous avons vendangé vers le 25 septembre. Les grappes sont bien sucrées et parfumées, mais les rendements sont faibles.

LES VINS

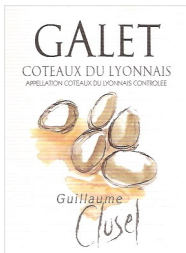


Coteaux du Lyonnais "Traboules" : récolté sur les lieux dits « Rochipel » et « Coutois » Production : environ 3200 bouteilles en 2012 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans Élevage : 5 mois en cuve inox, Mise en bouteilles début avril 2013.

La cuvée "Traboules" est produite en 2012 sur les lieux-dits "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 rouges, 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 biologique, certifiée par ECOCERT



Coteaux du Lyonnais "Galet" : récolté sur les lieux dits « La Petite Gallée » et « Rochipel » à Millery. Production : environ 1500 bouteilles en 2012 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 30 ans . Élevage : 1 an en fûts de 2 à 3 vins, Mise en bouteilles septembre 2013.

La cuvée "Galet" est produite en 2012 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 biologique, certifiée par ECOCERT



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 : 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