

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 98

Côte Rôtie : Un gros gel à la mi -avril. Une grosse partie des premiers bourgeons sont détruits. Floraison fin mai -début juin, plutôt précoce, été chaud et sec. Les vendanges sont relativement précoces (vers le 22 septembre), les rendements assez hétérogènes à cause du gel d'avril : certaines parcelles ont une récolte normale (Viallière), d'autres complètement gelées au printemps, ne portent presque rien. Les degrés sont satisfaisants, les acidités moyennes. Les vinifications se déroulent sans problèmes.

Condrieu : Bien que la majorité de l'appellation Condrieu ait gelé en avril, le coteau de Chery, où notre vigne est située, bien à l'abri, n'a pas été touché. La floraison est précoce, l'été chaud et sec. Les vendanges sont précoces (10 septembre), les rendements moyen (34 hl/ha), les degrés satisfaisant (13.5 % vol), les acidités peu élevées (4). Les fermentations alcooliques sont rapides (un peu plus de 3 semaines) les sucres se finissent sans difficultés.

LES VINS



Côte-Rôtie Cuvée "classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay". Rendement 98 : 35 hl/ha en moyenne, les bas de coteaux, peu gelés, portent une récolte abondante, les hauts, presque rien. L'équilibre des différentes parcelles composant la "cuvée classique" est différent des autres années, car les vignes les plus âgées ont gelé. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/4 neuves. Mise en bouteilles : septembre 2000. Production : environ 10000 bouteilles. Vin élégant, sans acidité excessive, plutôt souple, garde moyenne.

Optimum vers 2006 - 2015



Côte-Rôtie Cuvée "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places". Rendement 98: environ 32 hl/ha, le gel a détruit une partie des bourgeons. Degré : 12 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans 50 % pièces neuves, 50 % pièce d'un vin. Mise en bouteilles : septembre 2000. Production : environ 2300 bouteilles. Vin concentré, tannique, demande un assez long repos en bouteilles avant de s'exprimer (au moins cinq ou six ans).

A déguster après 2008.



Condrieu : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 98 : environ 34 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 99. Production environ 2100 bouteilles. Vin élégant, sans lourdeur, sur le fruit, très aromatique.

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 -