

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2015



Prix du produit :

36,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Serines

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaire sur ce

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16,5/20. Coup de coeur. *Le bois est très bien géré. Un fruit de belle maturité qui reste frais. La mâche est de qualité. Une concentration qui s'exprime par un côté pulpeux. Un vin rond, gourmand, aux tanins bien gérés.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20. *Puissant et massif, le tannin doit encore*

s'assouplir un peu mais l'équilibre est là, le fruité noir est mûr et gourmand. Fourchette d'apogée : 2019-2025.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90-92/100. *Tasting like the blood of Syrah with its liquid blackberry, violets, flowers and peppery aromas and flavors, Yves' 2015 Saint Joseph les Serines is medium to full-bodied, seamless and silky, with high-quality tannin and a great finish. This cuvée comes from multiple terroirs and will spend 18 months in 40% new French oak.*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2015 :

Origine : sélections de vieilles vignes, issues de sélections massales, exposées Sud/Sud-Est et situées en coteaux et en terrasses. « Les Serines » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.

Terroirs : granitiques, peu profonds.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées majoritairement en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.

Vinification : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaions en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 18 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 13% Alc./Vol.

Production : env. 16 000 bouteilles.

Style : Vin intense et racé. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage, quelques notes boisées délicates. La bouche est charnue et dense, elle tire sa fraîcheur d'une note de graphite, lui donnant une belle profondeur. Les tanins sont un peu fermes pour l'instant mais donnent de l'ampleur à ce vin.

Garde : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.

Accord : viande rouge, Côte de bœuf poêlée aux cèpes, poêlée de pommes de terre Rattes et

champignons.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron. Incontournable. 90-92/100 Parker.