

Domaine Grailot Saint-Joseph rouge 2021



Prix du produit :

33,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GRAILLOT

Millésime: 2021

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Grailot Saint-Joseph rouge 2021 :

Commentaire des vignerons sur le millésime 2021 : *Nous sommes passés du millésime le plus sec, le plus précoce (2020), au millésime le plus stressant. Parce que dès les premiers jours de la saison, avec le gel (8 avril), jusqu'aux derniers avec la grêle (25 septembre), l'année ne nous a pas ménagés. Ce qui sauve la récolte, c'est le mois d'août, extrêmement sec et très ventilé. Cela nous a donné juste assez de répit pour finir lentement les maturités, qui sont en 2021, particulièrement élégantes. Les vendanges ont commencé le 21 septembre pour se terminer le 30.*

La deuxième partie des vendanges a été très rapide, avec beaucoup de monde pour ramasser avant la dégradation sanitaire due à la grêle. Tout ce qui naît dans la difficulté n'en est que plus aimable (je pense). 2021 est un millésime compliqué, mais aussi une année en

trompe l'œil, elle n'a plus sa place dans un monde "réchauffé", elle est d'une autre idée, d'un autre rythme, celui sûrement qui a vu mon père commencer en 1985, et c'est (symboliquement) le dernier millésime qu'il aura vu rentrer dans la cave.

Pour toutes ces raisons et sûrement d'autres, 2021 est une vraie fierté, il est ce pourquoi nous cherchons tout le temps à changer plein de choses, pour qu'au final, on en change le moins possible !

Maxime et Antoine GRAILLOT

Guide Bettane+Desseauve : 90/100. *Aux parfums de poivre blanc, on reconnaît un tannin parfaitement mûr, mais le vin ne manque pas de charme, il est vrai que l'exercice en vendange entière n'était pas sans risque dans le millésime. Il va bien vieillir.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **93/100.** *La maison a su imposer un style reconnaissable qui met en avant la fraîcheur des vins, vinifiés en vendange entière. On retrouve cette trame dans le Crozes 2021, aux notes de végétal noble, de suie et de fruits rouges. Le Saint-Joseph ajoute une pointe de subtilité et de finesse en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Syrah

Terroir : Alluvions du Rhône et de l'Isère avec des sables, très peu de terre et beaucoup de cailloux ronds

Vendanges : Manuelles

Vinification : Cuvaisons longues (15 à 21 jours)

Élevage : élevage en barriques

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le trop rare Saint-joseph signé par la peinture "d'en face", de l'autre côté du Rhône, à Crozes-Hermitage. Une superbe appellation, un illustre vigneron, un millésime de garde. Que demander de plus ?
