

Domaine Jean-Michel GERIN

Côte Rôtie « Les Grandes Places » 2001

Vin : Côte Rôtie 2001

Région : Rhône septentrional

Appellation : AOC Côte Rôtie

Cépages : 100% syrah

Présentation : La famille GERIN est implantée au coeur du vignoble depuis 5 générations. Leur vignoble en côtes Rôties s'étend sur 8 hectares (densité de plantation 10.000 pieds/ha sur micaschistes), dont 6 ha consacré à la Cuvée *Champin Le Seigneur*, 1.5 ha sur lieu-dit *Les Grandes Places* et 0.4 ha sur lieu-dit *La Landonne*.

Age des vignes : 1/4 plus de 80 ans, 1/2 plus de 40 ans, 1/4 plus de 20 ans.

Vinification : Egrappage à 100 %. Macération 37 jours. Elevage : 100 % barriques neuves pendant 24 mois. Malo faite en barriques. Rendement : 40 hL/ha

Dégustation :

Dégustée en 2007 : La robe est cerise de belle profondeur. Le nez est animal, puis cerise (kirsch). La bouche est très ronde, très fraîche avec une belle palette aromatique de fruits rouges frais. Les tanins sont puissants mais civilisés, portés par une belle dose d'épices douces. La finale est quand à elle très florale, avec ses notes de rose et de violette. Un vin à très fort potentiel.

Dégustée en 2012 : Nez expressif, quelques notes de fruits rouges, d'orange sanguine, d'humus mais aussi de musc, de graphite et de réglisse. Superbe nez qui ne trahit pas ses 11 ans d'âge. Bouche ample où la puissance aromatique s'oppose à une texture délicate et fine. Finale salivante, légèrement saline d'une belle longueur. Ça ressort encore un tout petit peu en finale mais c'est déjà très beau. Heureux possesseur de cette bouteille, vous avez encore le temps, à mon avis. Très bien+

Apogée : 2010 / 2020

Service : 15 - 16°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges grillées ou viandes en sauce.

Prix : 61.00 € la bouteille (2007)

