

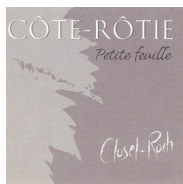
# MAISON CLUSEL - ROCH

La famille Clusel est installée à Ampuis depuis plusieurs générations. Les vignes familiales sont cultivées depuis de nombreuses années en culture biologique (certifiées par ECOCERT).

## Millésime 2014

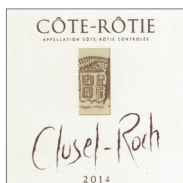
Un beau printemps a permis une floraison relativement précoce, début juin. Malheureusement l'été qui a suivi n'a pas été aussi beau, mais frais et pluvieux. Malgré tout, une attention de tous les instants, beaucoup de travail manuel (arrachage d'herbe, effeuillage pour aérer les grappes) a permis de juguler le développement des maladies. Le temps étant resté frais jusqu'à la mi-août, le botrytis a lancé quelques attaques. Heureusement septembre est arrivé avec de bonnes chaleurs propices à la maturité des baies. Aux vendanges, vers le 15-20 septembre, le vignoble était assez sain. Un tri extrêmement soigné a permis d'encuver une bonne qualité de raisins.

## LES VINS



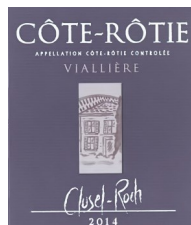
**Côte-Rôtie "Petite Feuille" 2014 :** lieu-dit "Champon". Rendement : 30 hl/ha. Degré : 12.5 % vol. Elevage 18 mois en barriques. Mise en bouteilles : avril 2016. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 2600 bouteilles. Vin rond, élégant, 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



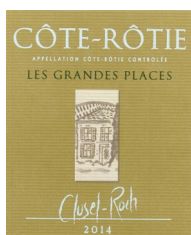
**Côte-Rôtie "Classique" 2014:** lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Montmain", "Tartaras", "Fongean" et "Verenay". Rendement : 33hl/ha. Degré : 12.5 % vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2016 Production : 11000 bouteilles. Millésime plutôt structuré, riche et complexe. A boire sur son fruit jusque fin 2018 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2022-2024.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



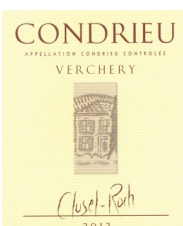
**Côte-Rôtie "Viallière" 2014 :** Terroir de Viallière. Rendement : 23hl/ha. Degré : 12.5 % vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2016 Production : 1700 bouteilles. Millésime d'une grande élégance et de belle garde. Mettre en cave jusque 2022- 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**Côte-Rôtie "Grandes Places" 2014 :** Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement : 24hl/ha. Degré : 12% vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2016. Production : 2000 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" 2014:** notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2014 : 36 hl /ha. Degré : 13 %vol.

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2015. Production 2000 bouteilles. Vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), minéral; 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 biologique, Certifié par ECOCERT

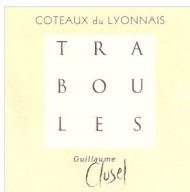
SARL Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Mobile : 06 80 63 07 43

E-Mail : [contact@domaine-clusel-roch.fr](mailto:contact@domaine-clusel-roch.fr) site : [www.domaine-clusel-roch.fr](http://www.domaine-clusel-roch.fr)

TVA : FR56802391516 RCS LYON Siret : 80239151600019

# MAISON CLUSEL - ROCH

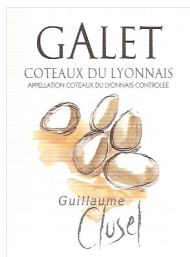
En 2009 Guillaume Clusel intègre le domaine familial. Il y introduit l'appellation des Coteaux du Lyonnais, avec des vignes travaillées également en agriculture biologique. En 2014 il décide de créer une structure de négociant vinificateur pour palier les mauvaises années et s'ouvrir à d'autres appellations. Il travaille en collaboration avec des vignerons en qui il a toute confiance, certifié bio pour Laurent Zinch des Coteaux du Lyonnais, et dont les raisins sont assemblés aux siens et Baptiste Choron pour le Saint-Joseph. En 2014 pour la première fois les raisins de Coteaux du Lyonnais du Domaine Clusel-Roch et ceux de Laurent Zinch sont assemblés dans les cuvées Traboules et Galet.



**COTEAUX DU LYONNAIS "Traboules" 2014** : Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans

Degré : 12.5 % vol Rendement : 38 hl/ha Mise en bouteilles : avril 2015 Production : 8000 bouteilles Élevage : 6 mois en cuve inox. Millésime gourmand avec des notes de raisins frais, de framboise, de cerise, de mûre. Une attaque douce, mais aussi du croquant; Une vraie bombe de fruit Ces 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



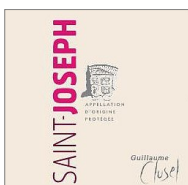
**COTEAUX DU LYONNAIS " Galet " 2014** : Assemblage de nos vieilles vignes vignes de la Gallée sur moraines glaciaires, et de vieilles vignes situées à Orlenas, sur des granit. Cépage : 100 % Gamay Rendement : 30 hl /ha. Degré : 12.5 %/vol. Elevation d'un an en barriques. Mise en bouteille août 2015. Production 2500 bouteilles. Vin bien structuré, avec de beau tannin, et tout le fruit d'un gamay. A déguster dans les 4-5 ans, mais peut se garder plus longtemps, à déguster sur une viande grillée, une volaille, et toute la cuisine traditionnelle lyonnaise.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**COTEAUX DU LYONNAIS " L'Hecto " 2014**: Assemblage de notre vigne de Charpenay (Grigny) sur moraines glaciaires, et de vignes situées à Orlenas, sur des granits. Cépage 100 % Chardonnay Rendement : une parcelle à 10 hl/ha, l'autre à 40 hl/ha Degré : 13 % vol Elevation d'un an en barriques et cuve inox. Mise en bouteille août 2015. Production 5000 bouteilles. L'Hecto 2014 a des parfums d'agrumes, de pêche blanche, et une belle présence en bouche. à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, un poisson ou encore avec une volaille.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



**SAINT-JOSEPH 2014** : Les raisins sont récoltés au nord de l'appellation, sur un beau terroir de granit. Rendement : 30 hl /ha. Degré : 12 %/vol. Elevation d'un an en pièce. Mise en bouteille août 2015. Production 1200 bouteilles. Vin riche et puissant, plein de fruits et d'épices, exprime bien le millésime. A servir sur une viande, une volaille, un plat épicé.

SARL Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Mobile : 06 80 63 07 43

E-Mail : [contact@domaine-clusel-roch.fr](mailto:contact@domaine-clusel-roch.fr) site : [www.domaine-clusel-roch.fr](http://www.domaine-clusel-roch.fr)

TVA : FR56802391516 RCS LYON Siret : 80239151600019