

'La Mouline' Côte-Rôtie 2017

E. Guigal



Avoir la chance de déguster l'un des trois 'grands crus' de l'appellation Côte-Rôtie de la maison E. Guigal est un moment particulier pour tout amateur de vin. L'édition 2017 de 'La Mouline' est en pleine forme. Robert Parker et Jeb Dunnuck décernent 99 points magistraux !

Type	Rouge
Producteur	E. Guigal
Région	Rhône
Cépage	Syrah Viognier
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2040
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97-99/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le vin rouge Cote Rôtie 'La Mouline' 2017 offre des arômes de myrtille, accentués par des notions complexes de violette et d'épices séchées. Il est à la fois corsé et souple, montrant un équilibre, une complexité et une texture incroyables à ce stade précoce de son développement. » - Joe Czerwinski

97-99/100 Points Jeb Dunnuck

« Le Côte Rôtie 'La Mouline' 2017 est plus franc et expressif, ce qui est certainement dans le style de ce formidable millésime. D'abondants arômes de viande épicée, de chocolat, de fleurs printanières et de fruits rouges et noirs s'envolent du verre. Avec une richesse corsée, une complexité et une nuance incroyables, des tannins qui se construisent et un charme immédiat, il bénéficiera d'un vieillissement en bouteille de 4 à 5 ans et se maintiendra pendant 30 ans ou plus. »

Critiques et notes

Vinous : 96-97 points

« Des arômes très parfumés et intenses de liqueur de cerise et de myrtille, d'encens, d'épices exotiques et de vanille, ainsi qu'une brillante nuance minérale qui se développe dans le verre. Les saveurs jeunes et persistantes de fruits rouges et bleus font preuve d'une superbe profondeur et d'une grande énergie, tandis qu'un noyau d'acidité juteuse apporte un soutien conséquent. La finale présente des nuances florales et épicées, des tanins doux et une note minérale qui persiste. » - Josh Reynolds

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Le duo père/fils de Marcel et Philippe Guigal fonctionne très bien et les deux talentueux vigneron parviennent avec aisance à maintenir leur domaine au sommet de la hiérarchie de la Vallée du Rhône. De leurs cuvées de Côtes du Rhône peu onéreuses aux Côte-Rôtie et Hermitage haut de gamme, un souci tout particulier est accordé au détail et à la concentration sur la qualité. Les lecteurs devraient donc consulter mes articles récents sur la Vallée du Rhône à propos des cuvées Saint-Joseph Vignes des Hospices, Côte Rôtie Brune et Blonde, Côte Rôtie Château d'Ampuis et Côte Rôtie La Mouline, dont les plus anciennes ont déjà une décennie de bonification derrière elles. Je l'ai déjà dit et je le répète : ce domaine produit quelques-uns des vins les plus incroyables et les plus singuliers au monde. » - Jeb Dunnuck

Bettane & Desseuve : 5 étoiles 'Producteur Exceptionnel'

À propos du domaine : « Voilà une formidable aventure humaine et familiale, développée par Marcel, aujourd'hui secondé par son fils Philippe, qui dépasse largement le seul cadre de Côte-Rôtie et de Condrieu, où la maison est le principal opérateur. La démarche de Guigal consiste à juxtaposer la production issue de ses propres vignobles (dont les mythiques Côtes-Rôties La Mouline, La Landonne et La Turquie) à une importante affaire de négoce, extraordinaire tant par les volumes concernés que par la qualité et la régularité sans faille. Les élevages très longs font que la maison met en vente ses millésimes deux ans ou plus après les autres. »

Note de la rédaction

Tout simplement un vin rouge culte, un vrai de vrai qui compte parmi les meilleurs et ce n'est pas exagéré de le dire. Nous vous présentons le vin rouge 'La Mouline' Côte-Rôtie, l'un des trois 'grands crus' de la Côte-Rôtie de la maison E.Guigal. Cette cuvée a remporté pas moins de neuf fois les fameux 100 points Robert Parker ! Ce vin est attribué et ne peut pas être simplement acheté, ainsi nous pouvons seulement proposer trois bouteilles maximum par client. Une occasion rêvée d'acquérir ce monument du Rhône récompensé par 99 points Parker ainsi que 99 points de Jeb Dunnuck !

Note de dégustation

Sa robe pourpre sombre et profonde aux reflets violets en met plein la vue. Le bouquet complexe s'ouvre sur des notes de cerise noire mûre et de fruits des bois ainsi que des accents floraux rappelant la violette. Viennent s'y ajouter des nuances de poivre noir, de douces épices et d'herbes méditerranéennes. Les arômes boisés et grillés élégants sont présents et impressionnants. Ils sont typiques des plus grandes cuvées signées Guigal. En bouche, le vin révèle des tanins épicés bien mûrs et une franche vivacité qui lui prête un équilibre parfait avec son côté fruité. Au cours de la longue finale, les saveurs boisées font de nouveau leur apparition avec des notes de café moka et de cacao. Malgré sa jeunesse, ce vin est déjà prêt à être dégusté, bien que patienter quelques années en bouteilles lui fera le plus grand bien.

Accords mets & vin

Un trésor pour les collectionneurs et un chef-d'œuvre à déguster idéalement avec un filet bœuf sauce madère, champignons et truffes.

Domaine

La belle histoire des Guigal : 3 générations sur une terre vieille de 24 siècles

Le domaine Guigal fut fondé en 1946 par Étienne Guigal à Ampuis, petit village antique situé au Sud de Lyon et berceau de l'appellation Côte-Rôtie. Il abrite un vignoble unique où la vigne et le vin sont célébrés depuis 2 400 ans, comme en témoignent encore les murettes caractéristiques de la culture en terrasse telle qu'elle était pratiquée à l'époque romaine. Le château d'Ampuis, bâtiment principal du domaine, date du 12ème siècle et fut transformé au 16ème siècle dans le style de la renaissance.

Un des 3 'grands crus' de Côte-Rôtie : La Mouline !

Sur des parcelles en terrasses escarpées, le terroir de Guigal en Côte-Rôtie offre le meilleur de son appellation. 'La Mouline' fait partie des 3 'grands crus' de la région issus de la célèbre Côte Blonde, connue pour ses vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain, et composée de sols siliceux et calcaires. Les vignes sélectionnées ont plus de 75 ans et l'assemblage pour ce millésime 2014 est le suivant : 89 % de syrah et 11 % de viognier.

Après des vendanges à la main en octobre (la mécanisation est ici impossible) avec un rendement limité à 36 hl/ha, le raisin fermente en cuve inox close afin de préserver l'éclat de son jus. Après 4 semaines de macération, le vin passe alors en élevage de 40 mois en fûts de chêne de bois neuf. Ce temps si long mène à des dégustations régulières de l'œnologue qui choisit le moment idéal pour la mise en bouteille. Aucun millésime de 'Côte-Rôtie' n'est sur le marché sans être prêt à être dégusté. Le vin a un potentiel de garde de minimum 20 ans voire plus dans des conditions de conservation idéales.