

'La Turquie' Côte-Rôtie 2017

E. Guigal



Le Wine Advocate voit un immense potentiel pour l'édition 2017 de 'La Turquie' et décerne 97-99 points ! Jeb Dunnuck renchérit et considère que ce Côte-Rôtie parcellaire puisse atteindre les 100 points ! Un vin mythique qui a contribué à la renommée mondiale du nom Guigal.

Type	Rouge
Producteur	E. Guigal
Région	Rhône
Cépage	Viognier Syrah
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

« Merveilleusement parfumé et floral, le Côte-Rotie 'La Turquie' 2017 chantait de tout cœur lorsque je l'ai dégusté. Les séduisantes notes de myrtille et de framboise se présentent dans une bouche corsée, ni trop lourde ou trop riche, le tout parfaitement encadré par des tanins doux. Le vin termine sur une longue finale. Il sera fascinant de suivre ce vin et de le comparer au fil des décennies aux éditions 2015 et 2018. »- Joe Czerwinski

97-100/100 Points Jeb Dunnuck

« J'ai adoré le Côte-Rôtie 'La Turquie' 2017 qui montre la chaleur ensoleillée du millésime tout en restant équilibré, pur et léger. Des notes impressionnantes de fruits noirs mûrs, de chocolat, de boîte à épices et d'encens émergent du verre. Le vin est corsé, possède des tanins solides, une texture flottante et une finale incroyable. Cette quintessence de 'La Turquie' offre beaucoup de charme dans sa jeunesse, mais bénéficiera d'un vieillissement en bouteille de 4 à 6 ans, et pourra également vieillir pendant 30 à 35 ans. »

Critiques et notes

Antonio Galloni - Vinous : 95-96 points

« Des arômes intenses de framboise noire, de cerise et de mûre de Boysen, avec des notes d'épices exotiques, d'huile florale et d'encens se développant dans le verre. Énergique et concentré en bouche, il offre des saveurs de liqueur de fruits noirs et bleus denses, ainsi que des notes intenses de pastille de violette et de poivre concassé. La dimension florale se développe régulièrement avec l'air et se poursuit dans une finale très longue et mâchée qui présente des notes persistantes de fruits bleus et de fleurs, ainsi que des tanins jeunes et saisissants. » – Josh Raynolds

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. »

La Revue du Vin de France : 2 étoiles 'Producteur d'excellence'

À propos du domaine : « Cette très belle propriété, acquise et rénovée par Marcel Guigal, réunit les vins les plus fameux de l'appellation Côte-Rôtie : La Mouline, La Turquie et La Landonne ; les deux premières sont des marques, la dernière un terroir cadastré. S'y ajoutent la cuvée Château d'Ampuis, ainsi que le Condrieu La Doriane. Outre ces crus stars, on trouve la cuvée Vignes de l'Hospice, un Saint-Joseph situé sur un magnifique terroir, ainsi que quelques grandes parcelles en Hermitage dont est issue la cuvée Ex-Voto. Marcel Guigal est solidement épaulé par son fils Philippe. Au-delà d'une qualité de vendange irréprochable, le style Guigal consiste surtout, pour les rouges, en un long élevage de deux ans et plus en fût et foudre. Durant cet élevage sous bois, les vins se patinent. Ils acquièrent ainsi une texture veloutée... »

Note de la rédaction

Tout simplement un vin culte, un vrai de vrai qui compte parmi les meilleurs et ce n'est pas exagéré de le dire. 'La Turquie' est le plus 'viril' des crus prestigieux de Côte-Rôtie et il a remporté pas moins de six fois les 100 points Robert Parker ! Sans oublier également les nombreuses notes de la part du même critique (17 au total) se situant entre 94 et 99 points. Tout simplement incroyable ! Nous sommes forcément heureux de pouvoir vous proposer ce

fabuleux millésime 2017. Comme vous pouvez l'imaginer, vous ne pouvez pas acheter simplement ce vin en tant que marchand - il vous est attribué. L'occasion rêvée d'acquérir ce géant de la vallée du Rhône, auquel Jeb Dunnock a promis les légendaires 100 points. Maximum de trois bouteilles par client !

Note de dégustation

Une robe pourpre sombre et profonde aux reflets violets séduit d'emblée. La complexité du bouquet est elle aussi extrêmement séduisante : on y décèle des arômes de prune sombre, de cerise noire, de mûre, sans oublier des notes discrètes de cassis et de violette. Le tout est accompagné de nuances de poivre noir, de réglisse, de piment et de cassis. Les arômes grillés et boisés conçus dans le souci du détail montrent bien que la maison Guigal sait comment s'y prendre avec un élevage dans le bois de ses cuvées. En bouche, le vin présente de nombreux aspects : des tanins serrés subtilement entrelacés avec des saveurs fruitées parfaitement intégrées. La précision élevée avec laquelle cette cuvée a été vinifiée fait de nouveau son apparition au cours d'une finale incroyablement longue. À côté de notes opulentes de petits fruits noirs et d'épices, on ressent ici une fois de plus la dimension boisée avec des saveurs de chocolat et de café expresso. Malgré sa jeunesse, ce vin est déjà prêt à être dégusté, bien que patienter quelques années lui fera le plus grand bien.

Accords mets & vin

La personnalité épicée de la cuvée 'La Turquie' 2017 signée Guigal lui permet d'accompagner des plats de viande copieux. Un gigot d'agneau au four parfumé d'épices orientales conviendra parfaitement.

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 Turquie !

Sur des parcelles en terrasses escarpées, le terroir de Guigal en Côte-Rôtie offre le meilleur de son appellation. 'La Turquie' fait partie des 3 'grands crus' de la région. Il est issu de la célèbre Côte Brune connue pour ses vignes installées sur un sol silico-calcaire avec des micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer.

Les vignes ont toutes plus de 25 ans et l'assemblage est le suivant : 93 % syrah et 7 % viognier. Après des vendanges à la main en octobre (la mécanisation est ici impossible) limitée à un rendement de 35 hl/ha, le raisin fermente en cuves inox afin de préserver fruité et croquant. Après 4 semaines de macération, le vin est élevé 40 mois en fûts de chêne de bois neuf. La Maison Guigal est connue pour la parfaite maîtrise de ses élevages. Le vin a un potentiel de garde de minimum 20 voire 30 ans dans des conditions de conservation idéales.