

Côtes-du-Rhône 2018

E. Guigal



Guigal est un producteur emblématique de la vallée du Rhône. Même les vins d'entrée de gamme présentent une qualité infaillible. Decanter décerne 91 points à cette cuvée à l'excellent rapport qualité-prix !

Type	Rouge
Producteur	E. Guigal
Région	Rhône
	Syrah
Cépage	Grenache
	Mourvèdre
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Points Decanter

« Ce vin possède un nez remarquablement sérieux, intense et séveux. En bouche, il est brillant et juteux, prêt à être dégusté. Il est bien équilibré et très frais. Riche en syrah, mais pas trop généreux, ce qui est une réussite pour un assemblage d'un tel volume, surtout dans un millésime comme celui-ci. Composé de 50% de syrah, 45% de grenache, 5% de mourvèdre, le vin est élevé en foudre. Philippe a fait une sélection beaucoup plus réduite de vins en 2018 en raison des difficultés à s'approvisionner en volumes suffisants de vins de bonne qualité. Il s'est surtout tourné vers des secteurs ayant plus de syrah et de mourvèdre, lesquels avaient tendance à être plus performants. » - Matt Walls

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate : 89-91 points

« Semblant plus complexe et plus complet que l'édition 2017 à ce stade, le Côtes du Rhône 2018 a encore une année ou deux d'élevage devant lui. Il présente une note légèrement herbacée, des fruits noirs et des notes de moka dans un corps corsé. Rond et charnu, il se termine tout en douceur. »

Jeb Dunnuck : 89-91 points

« Le Côtes du Rhône 2018, qui est un assemblage légèrement davantage dominé par la syrah, offre des notes poivrées et terreuses ainsi que d'abondants fruits bleus, un corps moyen, une élégance notable et un solide équilibre. C'est un échantillon de barrique charmant et attrayant qui devrait être séduisant à sa sortie sur le marché »

Note de la rédaction

La maison familiale Guigal est connue pour produire à la fois des vins abordables à un niveau de qualité constant irréprochable et des crus qui ont remporté plusieurs fois les 100 points Parker ! Un star incontestée de la vallée du Rhône ! Dans la classe des vins légendaires, on retrouve La Turquie, La Landonne et La Mouline, issus de parcelles uniques. Cependant, des exigences de qualité strictes s'appliquent également aux Côtes-du-Rhône classiques. Les vendanges sont effectuées minutieusement sous le contrôle de Marcel Guigal et de son fils Philippe. Ce travail porte ses fruits, en effet peu de vins de cette catégorie de prix peuvent afficher 91 points Decanter !

Note de dégustation

Sa robe est rouge rubis classique. Son bouquet incroyablement engageant montre le merveilleux panorama olfactif d'un classique du Rhône avec beaucoup de fruits (myrtilles, cerises noires, prunes), des herbes (réglisse, thym), des notes balsamiques (olive, eucalyptus) et des aspects terreux (sous-bois, sol forestier). La bouche est opulente avec une texture très juteuse et un bel équilibre entre le fût et le fruit. Il présente suffisamment de fraîcheur pour un potentiel de garde de plusieurs années.

Accord mets & vin

Il se mariera à merveille avec de petites côtelettes d'agneaux grillées ou une ratatouille.

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 vin symbolique en Côtes-du-Rhône

C'est la référence dans l'appellation ! Avec un travail de la vigne proche du bio et une vinification de pointe, cette édition 2018 incarne toute la richesse de son sol. Avec ses sédiments, calcaires granitiques, alluvions et cailloux, ce terroir est une vraie diversité ! Ce vin, élaboré à partir de vignes âgées de 40 ans en moyenne, est composé de 50 % de syrah, 45 % de grenache et 5 % de mourvèdre. La vinification est en méthode traditionnelle avec une fermentation à basse température et de longues macérations afin de préserver au maximum l'éclat du fruit. L'élevage se passe durant 18 mois dans des foudres de chêne.