



Producteur : Jean-Michel Gerin SARL

SAQ (CCNP) : 15121622

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 191.50 \$

Appellation : Côte-Rôtie

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : N/A

Géologie du sol : Schistes et mica-schistes avec des oxyde de fer.

Superficie : 1,6 hectares.

Âge moyen des vignes : 1/3 des vignes planté en 1927, 1/3 planté en 1965, 1/3 planté en 1989.

Élevage : Durant 22 mois en fût de chêne.

Aspect visuel : Rouge dense

Aspect gustatif : Le vin est puissant, épicé, intense et plus dur sur la jeunesse. Avec le temps les Grandes Places sera un peu plus souple et ouverte, quand la Landonne sera toujours plus fine et subtile.

Conservation : Apogée de 2026 à 2030.

Le domaine :

C'est en 1983 que Jean-Michel Gerin crée son domaine en achetant une parcelle en Côte-Rôtie, cette prestigieuse appellation, la plus au nord de la Vallée du Rhône. Il n'avait alors que 22 ans, mais comprenait déjà tout le potentiel des vignobles de la région.

Avec le temps, il agrandit lentement et patiemment son domaine en achetant des parcelles, toujours à la quête des meilleurs terroirs, ce qui lui vaut maintenant d'être considéré comme un pionnier du renouveau de l'appellation Côte-Rôtie.

Le vignoble est désormais en agriculture biologique, car respecter ces terroirs de schistes, c'est l'assurance pour la famille Gerin de faire le meilleur vin possible tout en préservant un patrimoine millénaire.

Revue de presse :

Joe Czerwinski, Robert Parker's Wine Advocate, Dec 2019

Old vines, planted between 1924 and 1960. Super fragrant black stones and black pepper with a very, very spicy array of black fruit and hints of mocha (from 100 per cent new barriques). This has a super powerful core of tannin, built from the inside out. The small-berry power here is compelling – old vines favor skin over juice – giving intense black fruit and a schist spark at the finish. Really pops! Pure, complete and wildly powerful. Best from 2024.

<https://www.robertparker.com/wines/mDk95jdo977NbWw3K>

James Suckling, Dec 2019

Old vines, planted between 1924 and 1960. Super fragrant black stones and black pepper with a very, very spicy array of black fruit and hints of mocha (from 100 per cent new barriques). This has a super powerful core of tannin, built from the inside out. The small-berry power here is compelling – old vines favor skin over juice – giving intense black fruit and a schist spark at the finish. Really pops! Pure, complete and wildly powerful. Best from 2024.

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/118025/jean-michel-gerin-cote-rotie-les-grandes-places-2016/>