

DOMAINE F. MERLIN



À ce jour, le domaine frôle les dix hectares.

- 1987 François Merlin plante sa première vigne, tout en étant ouvrier viticole au Domaine Rostaing.
- 1990 Première bouteille de Condrieu vendue sur l'exploitation
- 1999 François quitte son emploi de salarié pour être à 100% sur son domaine. Vignification et vente essentiellement de l'AOP Condrieu.
- 2000 Nouvelle parcelle de Saint Joseph rouge, vente en bouteille en 2001.
- 2005 Nouvelle parcelle en Côte Rôtie, vigne d'une vingtaine d'année. Vente en bouteille à partir de 2006.
- 2013 Laurent Merlin, diplômé d'un BTS Viticulture oenologie, rejoint le domaine de son père. Tout deux s'associent et créent une société.

Tout deux, nous sommes passionnés pour faire des vins de qualités, d'expression de terroirs avec un boisé très contrôlé, beaucoup de fruits et de minéralité. La plupart des vignes sont en coteaux très abruptes (non mécanisables), l'entretien des vignes se fait donc à la main en lutte raisonnée.

LA RÉPARTITION DU VIGNOBLE

0,2890 hectares de Condrieu «Jeanraude»

1,4 hectares de Côte Rôtie

1,5 hectares VDP Collines Rhodaniennes «Broceliande»

1,8 hectares de Saint Joseph rouge

2 hectares de Saint Joseph «Les Grands Ducs»

2,5 hectares de Condrieu Terroirs



Millesime

2015



LE SITE

Parcelle

«Cumelle»

à Saint Cyr sur Rhône

Exposition Sud-Est

Sol composé de Schistes
bruns, riches en oxyde fer

LE FRUIT

Cépage

100% Syrah

Age des vignes

25 ans

Taille des vignes

Guyot

Densité

9.000 pieds/hectare

Production

3.500 bouteilles

L'OUVRAGE

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique

Agriculture raisonnée

Elevage

18 mois en barriques et
demi-muids 20% neufs

Vignification

Macération pré-fermentaire
à froid, fermentation,
macération post-fermentaire
à chaud

Millésime

2015



LE SITE

Parcelles

«La Voturie»
à Chavanay

Exposition Sud

Sols

Maigre sableux sur
arène granitique

L'OUVRAGE

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique

Agriculture raisonnée

Elevage

2 demi-muids de 600 Litres
et pièces Bourguignonnes
de 225 Litres

Vignification

Éraflage à 100%
Macération fermentaire à froid
pendant 5 jours

LE FRUIT

Cépage

100% Syrah

Age des vignes

60% de 40 ans
40% de 15 ans

Taille des vignes

Cordon de Royat

Densité

Vignes de 40 ans
5.000 pieds/hectare
Vignes de 15 ans
9.000 pieds/hectare

Production

8.500 bouteilles