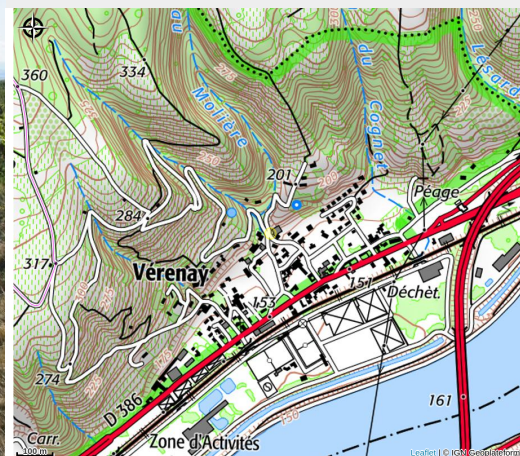


Domaine Clusel-Roch



Crédit : Vialliere (CLUSEL-ROCH)



Le Domaine Clusel-Roch, situé à Ampuis s'est construit sur 4 générations de passionnés de la terre, qui chacune ont apporté leur pierre à l'édifice.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Aujourd'hui, Guillaume Clusel perpétue la tradition familiale en cultivant et vinifiant le plus naturellement possible ses vignes et ses vins.

Tout commence en 1935, Baptiste et Marguerite Clusel plantent la première parcelle de vignes sur le lieu-dit « Les Grandes Places ». Le domaine est alors en polyculture. En effet, Baptiste et Marguerite produisaient des fruits, des légumes et des vins. René et Joséphine Clusel continuent sur la même voie. Au début des années 60, ils plantent les premières vignes du lieu-dit « La Viallière ». Ils commencent à embouteiller les vins des « Grandes Places » à partir de 1969.

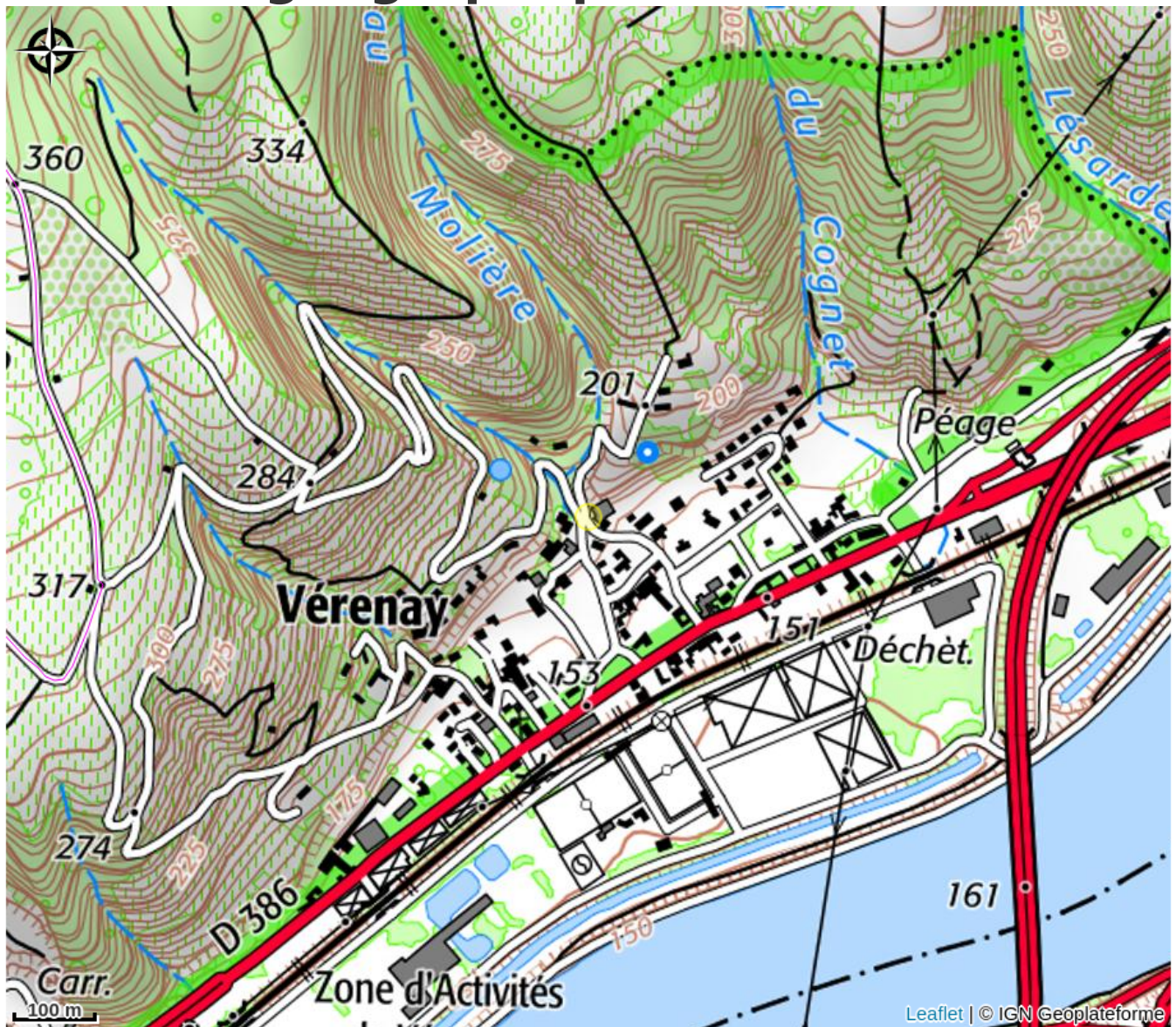
Gilbert Clusel rejoint le domaine familial en 1980. Il décide de spécialiser le domaine dans la production viticole. Pour cela il reprend 2.5 hectares de vignes abandonnées et les replante sur les appellations Côte-Rôtie, Condrieu. En 1987, à la retraite de René et Joséphine, sa femme Brigitte le rejoint. Ils créent donc le Domaine Clusel-Roch avec 3.5 hectares de vigne et arrêtent la production fruitière et maraîchère. Dans les années 90 Brigitte et Gilbert commencent une grande réflexion sur leurs méthodes culturales. Cette réflexion amène le domaine vers la conversion à l'agriculture biologique en 2002.

L'année 2009 marque l'arrivée de leur fils Guillaume Clusel, qui loue des vignes de Coteaux du Lyonnais, complétant ainsi l'offre du domaine. Depuis Guillaume a agrandi le domaine familial en reprenant des vignes en Rhône et en Lyonnais.

Aujourd'hui, Guillaume Clusel est à la tête de la Maison Clusel-Roch, avec 14ha en production. Il propose des cuvées sous les appellations Côte-Rôtie, Condrieu, Côtes du Rhône, Coteaux du Lyonnais et des Vins de France.

Guillaume Clusel ne s'arrête pas là, car depuis 2017 il fait distiller ses marcs de raisin, une partie est vieillie en barrique et une autre est arrangée avec des fruits ou des plantes ainsi que de la bière.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 le lundi et mercredi de 9h à 17h. Le mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 18h. Fermé les jours fériés.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre.

Tarifs:

Gratuit. Dégustation, planche apéritive (3/4 personnes), visite: 20€

Atelier découverte Condrieu & Côte-Rôtie: Venez découvrir les AOC Côte Rôtie & AOC Condrieu : 25€ par personne.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Vente à la propriété, Accès autocar, Hébergement

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Vienne Condrieu Agglomération le 01/12/2025

Contact

15 Route du Lacat

69420 Ampuis

Tél. 04 74 56 15 95 / 06 40 12 17 69

contact@clusel-roch.fr

<https://www.clusel-roch.fr/>