

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas blanc Bio 'Les Vignes Blanches'

2024

"Robe jaune paille brillante. Nez élégant avec une diversité d'arômes de fleurs et de fruits à chair blanche (poire, pêche blanche). En bouche, minéralité intense qui rappelle son terroir calcaire mêlant des notes de fruits à noyau (mirabelle, abricot sec), de lait d'amande et une touche florale subtile. La finale est à la fois fraîche, dense et longue. (Dégusté le 23 sept.2025)"



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck 01/2026

Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique imprévisible. Le printemps pluvieux a restauré les nappes phréatiques. Les pluies en mai et juin ont affecté la floraison et réduit les rendements. La fin de l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a favorisé les couleurs et les équilibres aromatiques. Les rendements maîtrisés ont permis de récolter des raisins concentrés et très aromatiques. Ce millésime nous offre des vins aux degrés modérés, aux couleurs très intenses et aux tanins onctueux.

Cépage(s)

70% Clairette, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne et 10% Marsanne.

Terroir

Les raisins proviennent de 3 secteurs : "Trois Yeux", "Montmirail" et "Teyssonnières". La parcelle "Trois Yeux" se situe au cœur des Dentelles de Montmirail à 500m. d'alt. Ce terroir offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs (Grenache, Marsanne et Roussanne). Le sol est complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin. La parcelle 'Montmirail' exposée au sud sur un sol d'argiles rouges favorables à l'expression de la Clairette. La parcelle 'Teyssonnières' proche de notre caveau est sur un sol de safres, mélange d'argile et de sable. La Clairette, cépage typiquement méridional, apporte de la minéralité et des arômes complexes de fleurs blanches.

Vinification

Récolte manuelle des différents cépages avec tri sélectif à la parcelle entre les 14 et 18 sept. aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies. Pressurage direct en vendange entière. Débourbage à froid pendant 48 heures, démarrage de la fermentation en cuve inox puis, à un tiers de la fermentation, entonnage de 80% du volume pour terminer la fermentation. L'élevage continue en demi-muids (600 litres) et en fût (228 l) pendant 6 mois. Assemblage des fûts en mai 2025 avant la mise en bouteille au Domaine le 1er juillet 2025. 5 710 bouteilles produites. Vin biologique.

Accords & Service

Parfait avec des mets allant de la mer à la terre. Homard, gambas

grillées, Saint-Jacques, risotto aux champignons, fromage de brebis. Optimum de dégustation jusqu'à 3 ans.
Servir frais entre 10° et 12°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.