



Gigondas

2018

"Ce vin possède une couleur rubis intense. Il offre un bouquet de cassis, de framboises, de camphre, de garrigue séchée, de cuirs neufs et d'épices provençales." Jeb Dunnuck, octobre 2020"



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de septembre, digne d'un été indien, s'est avéré idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi, c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés. Il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

51% Grenache, 41% Syrah, 8% Mourvèdre

Terroir

Grenache du secteur de "Montmirail", au sud-ouest de l'appellation à 200m d'altitude, sur des sols de sables argileux, marnes et débris calcaires pour la structure et la rondeur. Syrah issue du secteur du Pourra au coeur des Dentelles de Montmirail à 400 mètres d'altitude, sur des marnes du Crétacé recouvertes d'éboulis calcaires pour l'élégance et la minéralité.

Vinification

Récolte manuelle à partir du 15 septembre 2018. Les raisins ont été éraflés puis foulés. Fermentation et macération sur une durée totale de 25 jours. Ecoulage et séparation des vins de goutte et des vins de presse. Fermentation malolactique en fûts puis réincorporation d'une partie des vins de presse lors des assemblages. Elevage de 16 mois en fûts, en demi-muid (600l) et en cuve.

Mise en bouteille au domaine le 22 avril 2020.

21 879 bouteilles, 196 Magnums, 10 Jeroboams produits.

Degré : 15,5% vol

Vin adapté aux personnes vegan.

Accords mets & vins

Perdreux aux giroles

Coquelet aux patates douces

Pavé d'agneau farçi

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator

91-93 pts Wine Advocate

16,5/20 Jancis Robinson

93 pts Andreas Larsson

93 pts Jeb Dunnuck

91-93 pts Vinous

Service

A déguster entre 13° et 15°C - Idéalement à ouvrir et carafier 3 heures avant.

Optimum de dégustation : 2020 - 2030