



Gigondas

2014

"Robe rouge rubis, foncée et profonde. Nez frais et parfumé avec des notes de petits fruits mûrs et de garrigue. La bouche est complexe, élégante, mêlant des saveurs juteuses de mûres et d'olive noire. Un style conjuguant rondeur et minéralité."



Millésime

Après un hiver très pluvieux, le printemps a été particulièrement sec et chaud. Le cycle végétatif s'est accéléré soudainement, présageant des vendanges précoces. Puis l'été est arrivé avec beaucoup de pluie et des températures relativement fraîches, engendrant une forte pression phytosanitaire. Finalement, la chaleur est arrivée fin août et l'été indien de début septembre a permis un bon développement des maturités. Globalement, la récolte a été généreuse, notamment en Grenache. Les vendanges ont débuté le 12 septembre 2014 avec les syrahs.

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Terroir

Les Grenaches proviennent de la zone des terrasses alluviales de l'Ouvèze & cônes de colluvions du quaternaire à l'ouest de l'appellation. La Syrah est issue du secteur du "Pourra" à l'est, sur sol de marnes et calcaires du Crétacé à 400m d'altitude.

Vinification

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés en totalité. Température de fermentation stabilisée à 30°C. 28 jours de macération avec remontages & pigeages. Fin de fermentation en cocotte pour 30% du volume. Elevage des Syrahs en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois (pièces neuves & d'1 vin).

Quantité produite : 19 078 cols

Date de mise en bouteille : 23 juin 2016

Accords & Service

Magret de canard au poivre vert

Pigeon de la Lance rôti

Servir à 13-15°C, idéalement 1 heure avant dégustation

Optimum de dégustation : 2017 - 2023

RÉCOMPENSES

91 pts Wine Advocate

93 pts Decanter

15,5/20 Jancis Robinson

90 pts Wine Enthusiast

******* John Livingstone Learmonth

91 pts Vinous

