

Halos de JUPITER

Gigondas 2018



Niché dans les Dentelles de Montmirail, notre Gigondas révèle l'expression bien particulière du Grenache d'altitude.

Sous le signe de Sagittaire, cette cuvée allie puissance contenue, vivacité, profondeur. Un parfait exemple de la complémentarité du Mourvèdre et du Grenache que donne une typicité purement Rhodanienne.

Vignoble:

Anciennes vignes sur deux parcelles séparées, "Quatre Danuga" et "Les Maurelles", de Grenache (90%) & Mourvèdre (10%) sur des dépôts sablo-limoneux et calcaire du quaternaire. La situation géographique sur les contreforts des Dentelles leur donne un microclimat frais et venté.

Vendange:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

Vinification:

Les raisins ne sont ni éraflés, ni foulés.

Fermentation en levures indigènes sans ajout de SO₂.

L'extraction douce, juste par piégeage manuel, pendant 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Mourvèdre sont assemblés après la fermentation malolactique, puis élevés en demi-muid pendant une année.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

Production: 6 000 bouteilles

Distinctions:

Jeb Dunnuck – 90 pts

Wine Enthusiast – 90 pts