



Fiche Technique - Gigondas

NOM DU DOMAINE

Domaine du Gour de Chaulé, Stéphanie Fumoso

APPELLATION

France, Vallée du Rhône

MILLESIME

2013

ENCÉPAGEMENT

80% Grenache, 10% Syrah et 10% Mourvèdre

TERROIR

Le domaine comprend 10 hectares de vignes disséminées sur 23 parcelles. La complexité et l'harmonie des vins du domaine sont certainement en lien avec cette palette de terroirs et de climats, qui contribuent à l'équilibre des vins. Les vignes ont plus de 55 ans d'âge moyen, avec certaines parcelles centenaires, plantées en 1901. Les rendements sont naturellement modérés, autour de 30 hl/ha. Les sols sont dominés par des limons argilo-sableux, mais certaines parcelles offrent d'autres structures géologiques, comme des calcaires et un peu de galets. Les vignes sont essentiellement composées de grenache, mais également de syrah, de mourvèdre et aussi du cinsault pour élaborer le rosé. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

ÉLABORATION / ÉLEVAGE

Sélectionnés, triés et récoltés manuellement, les raisins sont vinifiés en grappes entières et en levures indigènes. La macération est traditionnelle, avec thermorégulation, contrôle des densités et des températures. Chaque cépage est vinifié séparément. Les cuvaisons, en fonction du millésime, varient de 3 à 6 semaines et s'accompagnent de remontages, de délestages et de dégustations journalières. Une fois la fermentation alcoolique achevée, l'évolution des tannins est surveillée de près et détermine le moment de décuvage. Les assemblages auront lieu après la fermentation malolactique et les soutirages. Les élevages se font dans trois volumes : du béton, des foudres et des demi-muids, les bois n'étant jamais neufs. Les vins sont mis en bouteille sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Un vin finement poivré et épicé, de grande élégance. Des notes d'encens, de réglisse, de violette et d'olives noires se profilent également. Texture feutrée, belle amplitude de bouche tout en restant frais. Tannins pleins, avec de petits grains fins. Beaucoup de longueur et de sapidité.

