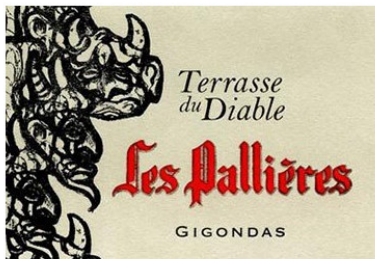


Gigondas Domaine des Pallières "Terrasse du Diable" rouge 2011 (75 cl)

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2011
Appellation: Gigondas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Terrasse du Diable
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Le Gigondas de la famille Brunier, propriétaire du **Domaine du Vieux Télégraphe** à Châteauneuf-du-Pape

Description du produit :

Sur le Domaine des Pallières en Général:

Guide RVF des meilleurs vins de France 2013: Repris en main par les frères Brunier (du domaine du Vieux Télégraphe), ce grand domaine est assurément l'une, sinon la propriété majeure de Gigondas, grâce à sa belle situation en terrasses sous les Dentelles de Montmirail. Le vin s'exprime dans un style profond, structuré et sans lourdeur, très différent des gigondas axés sur la puissance et l'alcool.

Guide Bettane et Desseauve 2013: note du Domaine: ** (sérieux, recommandable et régulier).
Commentaire: Cet important domaine (130 hectares, dont 25 hectares de vignes) jouit d'une solide réputation depuis déjà fort longtemps. Il a été racheté en 1998 par la famille Brunier (Vieux

Télégraphe, à Châteauneuf) associée à l'importateur américain Kermit Lynch, avec la ferme intention de respecter le terroir de Gigondas. En 2007, la décision a été prise de scinder la production en deux pour faire deux cuvées différentes. La cuvée Les Terrasses du Diable est issue des parcelles en hauteur et des vignes les plus jeunes, 45 ans tout de même ! La cuvée Les Racines est issue des vignes qui entourent l'ancienne ferme, là où le terroir est plus argileux, les plus vieilles de la propriété.

Sur ce vin en Particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2012): *The 2011 Gigondas Terrasse du Diable (85% Grenache and the rest Mourvedre and a touch of Clairette) comes from the high altitude parcels of the complicated and morsellated estate of Les Pallieres. It reveals sweet raspberry and strawberry fruit intermixed with a liqueur of crushed rocks, spring flowers, bay leaf and lavender. This complex, concentrated, medium to full-bodied Gigondas should drink well for 10-15 years.*

Fiche descriptive rédigée par le domaine:

Situation géographique : Extrême Nord de l'appellation ; terrasses situées sur les lieux dits «Poncet, Thomas, Les Pallières et Terrasse du Diable». Cette sélection parcellaire est issue des vignobles dont l'altitude est comprise entre 250 et 400 m. Pour la plupart, il s'agit de parcelles indépendantes, de faible surface et entourées de bois.

Superficie : Le Domaine compte 135 hectares d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 de bois (Pins et Chênes). Pour l'assemblage «Terrasse du Diable», environ 40% de la surface du vignoble sont utilisés.

Sol et sous-sol : Le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est très peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

Cépages : Grenache noir 90%, Mourvèdre 5%, Clairette 5%. vignes âgées de 45 ans en moyenne.

Vinification : Vendange manuelle avec double tri sévère à la vigne, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage : En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 12 mois. Mise en bouteilles à environ 2 ans sans filtration.

Personnalité et Vieillesse : Dans sa jeunesse, La cuvée «Terrasse du Diable» porte en elle la minéralité, la fraîcheur et les tannins parfois trop marqués des terroirs d'altitude. Les beaux millésimes ont un potentiel de plus de 20 ans.

Température de dégustation : 17° C
