



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2020

Die Domaine du Clos des Tourelles, unberührt vom Lauf der Zeit, ist umgeben von ihrem Weinberg mit alten Grenaches-Reben.

VORSTELLUNG

Die Reben und alten Reben dieses Weinguts, ob sie in diesem Anbaugebiet Gigondas nun inmitten der Hänge oder im Schoße unseres Weinbergs liegen, verleihen dem Wein eine einzigartige Eleganz und aromatische Finesse.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance.

LAGE

Die Domaine du Clos des Tourelles liegt unterhalb des Dorfes Gigondas. Ihr Weinberg, direkt neben dem Weingut und dem Dorf - von Mauern umschlossen (daher "Clos"), hat eine Nordwest-Ausrichtung; dieses kühle Mikroklima ermöglicht eine späte Ernte.

TERROIR

Die Böden des Weinguts sind kalkhaltig und enthalten eine sehr spezifische Mergel-Sand-Mischung, die insbesondere für das „Clos“ typisch ist.

REIFE

Der Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem regelmäßig die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Es wurde manuell gelesen und die Trauben, die im Ganzen in die Fässer kamen, wurden mit größter Sorgfalt behandelt. Nach einigen Tagen Mazeration begann die spontane Gärung mithilfe eigener Hefen. Die Extraktion erfolgte im Wesentlichen durch leichtes Unterstoßen des Tresterhutes. Nach dem Pressen in einer Vertikalpresse wurden die Weine eineinhalb Jahre in Fuder-Fässern ausgebaut.

REBSORTEN

Grenache noir, Syrah

SERVIEREN

Trinktemperatur: 16°C.



VERKOSTUNG

Herrliche, tiefe und dichte, rubinrote Farbe. In der Nase zeigt der Clos des Tourelles ein sehr elegantes, aromatisches Bouquet mit Noten von schwarzen, sehr reifen Früchten. Am Gaumen setzt sich diese Aromenfülle mit einer schönen Struktur, Üppigkeit und köstlichen Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren fort. Ein Paradebeispiel an Eleganz mit einem schönen Alterungspotenzial.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

93-95/100

"The 2020 Gigondas Clos Des Tourelles should be a step up. Medium to full-bodied, pure, and remarkably well-balanced, it has a terrific mix of red and almost blue fruits as well as peppery herbs and flowers. Already complex and nuanced, yet concentrated and rich, it's a serious effort from the Perrin family that's going to have 15+ years of overall longevity."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator

91/100

"Ripe and round, this oozes grilled cherry and licorice notes flecked with oregano and thyme. Shows some evolution but still offers good freshness and mineral depth on a full-bodied frame. A graphite detail echoes on the lasting finish. Grenache and Syrah. Drink now through 2032."

Wine Spectator, 21/03/2025

