



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2019

Domaine du Clos des Tourelles, un lieu hors du temps, entouré de son "clos" de vieux grenaches.



PRÉSENTATION

Vignes et vieilles vignes de ce domaine, que se soit en milieu de coteaux ou au sein du "Clos", sur ce terroir de Gigondas, donnent au vin une élégance et une finesse aromatique uniques.

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent plein de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION

Le Domaine des Tourelles est situé en contrebas du village de Gigondas. Son vignoble comprenant un "clos" directement accolé à la propriété et au village, est orienté nord-ouest et profite d'un micro-climat frais permettant des vendanges tardives.

TERROIR

Les sols du domaine sont calcaires, avec une matrice marno-sableuse très particulière, qui se remarque plus précisément au sein du "clos".

ÉLEVAGE

La date de récolte est définie suite à des contrôles très réguliers de maturité et dégustations des baies. Les vendanges sont manuelles et le plus grand soin est apporté aux grappes qui sont mises entières en cuves. Après quelques jours de macération, la fermentation démarre spontanément avec les levures indigènes. L'extraction se fait essentiellement par de légers pigeages. Après le pressurage dans un pressoir vertical, les vins sont élevés pendant un an et demi en foudres.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

16°C.

DÉGUSTATION

Le Clos des Tourelles 2019 est un modèle d'élégance. Il se présente dans une belle robe d'un rouge dense aux reflets prune avant de dévoiler un nez très raffiné aux notes subtiles de violette et de poivre. En bouche, il révèle également sa grande finesse avec de superbes arômes de cassis et de réglisse, et une longue finale très élégante.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 97/100

"All Grenache that was vinified in tank and brought up in tronconique wooded tank, the 2019 Gigondas Clos Des Tourelles is up there with the top vintages of this cuvée and is well worth seeking out. Roughly 60% destemmed, it has a core of black raspberry fruit as well as lots of ground pepper, spice, violets, and floral notes in its full-bodied, ultra-fine, pure, seamless style. It's a heavenly Gigondas that will evolve for 15-20 years if stored correctly."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

