



DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES



Domaine du Clos des Tourelles - 2014

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 ce 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

Le millésime 2014 est surprenant pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le débourrement s'est fait très tôt, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales et la nouaison a été excellente, notamment au niveau des grenaches. Cependant le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges, avec les mois de juillet et août humide favorisant la croissance végétative. La maturation lente des raisins noirs et une vinification longue sous marc ont accouchés de vins aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les Syrah sont superbes et les Grenache sont fruités et équilibrés.

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

Cuvaisons menées en vendanges entières, avec leurs levures indigènes. L'élevage est réalisé en foudre durant 15 mois. Puis les vins sont finalement mis en bouteille sans filtration.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

16°C.

DÉGUSTATION

Le Grenache dévoile toute sa plénitude sur ce millésime 2014 du Clos des Tourelles à Gigondas. Issu d'un terroir de sable, ce vin présente de grands équilibres, reflet d'une météo idéale tout au long de l'année sur l'appellation. La robe est dense, noire aux reflets violines. Le nez est mûr avec beaucoup de fraîcheur, exhalant des notes de fruits rouges, de fruits noirs, de bois noble et d'épices douces ainsi qu'un caractère fumé.

En bouche, le Grenache offre toute son ampleur. Riche et dense, le vin est parfaitement équilibré avec des tanins fins et suaves et une finale longue et puissante. Il révèle des notes de fruits noirs croquants et un bouquet aromatique très élégant.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93-95/100

"There's roughly 6,000 bottles of the 2014 Gigondas Clos des Tourelles, and like the Vieilles Vignes release, it's up near the top of the hierarchy in Gigondas. From a true walled vineyard located just inside the village, this inky colored Gigondas is another stunningly concentrated effort that offers ample cassis, currants, toasted spice and building minerality on the nose. Beautifully pure, elegant and seamlessly textured, I suspect it will be reasonably approachable on release, yet will be better with 3-4 years of cellaring and have 15-20 years of overall longevity."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 29/02/2016

Decanter

96/100

"Classy, elegant and sunny red berry fruit and garrigue nose. Stylish, long, top-grade Gigondas – complex, pure and deep. Drink 2020-2036."

Decanter, 12/05/2016



91-93/100

"Vivid ruby. Fragrant, mineral-accented aromas of ripe blackberry, licorice and woodsmoke, and a floral nuance that builds in the glass. Fleshy and concentrated but energetic as well, offering cherry compote and boysenberry flavors that turn livelier with air. Distinctly rich, palate-coating and fruit-driven, finishing with powerful thrust and velvety tannins."

Josh Reynolds, Vinous, 10/06/2016

VIGNERON

"Le Clos est un vin de terroir sableux et frais, avec du grenache d'âge mûr. Cela lui donne une capacité à être bu jeune ou à vieillir, à s'adapter à toutes les périodes de sa vie."

Vigeneron, 01/09/2017

