



DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES



Domaine du Clos des Tourelles - 2017

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

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

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

Der Jahrgang 2017 ist trotz seiner Jugend schon ein großer Wein. Er besticht durch Kraft, Fülle und Vollmundigkeit sowie eine schöne, feine Frucht: Die Aromen der Schwarz- und Sauerkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren sind sehr elegant und ganz dezent. Der Grenache zeigt sein volles Potenzial: Fülle und Dichte mit einem schönen Gleichgewicht der feinen, zarten Tannine und dem langen, kräftigen Finale. Er zeigt knackige Noten schwarzer Früchte und ein sehr elegantes Aromenbouquet.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

94-96/100

"More red fruits, garrigue, spice, and obvious minerality define the 2017 Gigondas Clos des Tourelles, which comes from vines inside the village of Gigondas. It's full-bodied, elegant and seamless, with gorgeous purity of fruit, and fine yet certainly present tannin. It's going to drink beautifully out of the gate and keep for 10-15 years."

Jeb Dunnuck, 01/08/2018



96-98/100

"Even better than I remember it being last year, and potentially edging out the L'Argnée this vintage, the 2017 Gigondas Clos des Tourelles is just flat-out terrific juice. From yields around 15 hectoliters per hectare, it's 80% Grenache and 10% each Mourvèdre and Syrah, all aged in foudre. Soaring floral notes of rose petals, violets and garrigue appear on the nose, followed by ripe raspberry flavors that flow almost weightlessly across the silky, full-bodied palate. So fine, so elegant, so long, it nearly left me speechless."

Wine Advocate, 30/08/2019



95/100

"Opaque, bright-rimmed ruby. Intensely perfumed, mineral-accented cherry and dark berry scents are accompanied by suggestions of licorice, candied flowers and exotic spices. Fleshy and broad in the mouth, offering deeply concentrated cherry pastry and blackberry flavors that become more energetic as the wine stretches out. Shows superb energy and mineral lift on an impressively long, subtly tannic finish that leaves behind a suave floral note."

Vinous, 20/02/2020

