



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES



Domaine du Clos des Tourelles - 2017

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

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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 millésime 2017, malgré sa très grande jeunesse, est déjà un très grand vin, il y a de la chair, du volume, c'est plein. Très joli fruit, très fin. Les petites cerises noires, la griotte, la mûre, le cassis, c'est très élégant et tout en raffinement. 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

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

