



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2022

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

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

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

Wunderbar dichtes, dunkles, fast schwarzes Rot, ein Zeichen für den hohen Anteil an Grenache (90%) bei diesem Wein. In der Nase ist ein elegantes aromatisches Bouquet mit Noten von sehr frischen roten Früchten zu erkennen. Am Gaumen zeigt sich dann ein Wein zwischen Komplexität und Frische und von bemerkenswerter Ausgewogenheit mit weichen, samtigen Tanninen, wodurch die schöne Üppigkeit und die für die Grenache-Traube typischen, köstlichen Aromen betont werden, bei denen Veilchen dominieren und die in einen langen Abgang münden. Ein Paradebeispiel an Eleganz mit einem schönen Alterungspotenzial.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK 94/100

"Based on 80% Grenache, 15% Syrah, and the rest Mourvèdre, the 2022 Gigondas Clos Des Tourelles displays a medium ruby/purple hue to go with beautiful notes of red and black fruits, loamy soil, pepper, and savory flower nuances. This medium to full-bodied, pure, elegant, seamless Gigondas will benefit from 2-4 years of bottle age and evolve gracefully over the following decade."

Jeb Dunnuck, 05/12/2024

