



DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2022

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

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

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

Superbe robe profonde et très dense d'un rouge presque noir, signature de la grande proportion de Grenache (90%) de ce vin. Le nez s'ouvre sur un élégant bouquet aromatique avec des notes de fruits rouges très frais. Entre complexité et fraîcheur, la bouche révèle un remarquable équilibre avec des tanins souples et veloutés, qui viennent souligner une belle richesse et de savoureux arômes typiques du Grenache dominés par la violette, qui se prolongent sur une longue finale. Un modèle d'élégance au beau potentiel de vieillissement.

