



Domaine du Clos des Tourelles - 2015

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

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

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

Belle robe rouge profond. Au nez, il offre des arômes de sous-bois, de fruits rouges, de violette, de réglisse et de zen. Profond et complexe en bouche, sa puissance est bien équilibrée grâce à une belle fraîcheur.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

97/100

"The finest vintage to date, the 2015 Gigondas Le Clos des Tourelles comes from a tiny vineyard located just inside the village of Gigondas. Incorporating a touch of Syrah, this Grenache dominated beauty reveals a deep ruby/purple color as well as off the chart notes of black raspberries, black cherries, pepper, garrigue, and tons of that classic Gigondas spice. I wrote "Wow" more than once in my notes and this full-bodied 2015 has ultra-fine tannin, perfect balance, and a stacked mid-palate. Give bottles 2-3 years and drink over the following 15+ years."

Jeb Dunnuck, 19/10/2017



94/100

"Slighter richer is the 2015 Gigondas Clos des Tourelles. It shows similar floral notes but fills the mouth with ripe stone fruit and cherries, fine tannins and an incredibly silky finish. All of the Perrin Gigondas show the elegant side of the appellation."

Wine Advocate, 17/10/2017

Wine Spectator

93/100

"This is still a bit compact, with a juicy core of dark currant and fig paste flavors waiting to unwind, held in check for now by brambly grip and licorice root and singed tobacco leaf notes. Reveals a light tarry echo. Solidly built."

Wine Spectator, 04/04/2018

Decanter

93/100

"Wild stuff, but in an exciting way. This has pushed fruit ripeness to the limit and the dense, textured palate is a mixture of raisins, dark cherry and mountainside scrub."

Decanter, 27/04/2018



95/100

"Brilliant ruby color. Powerful cherry, blackberry and floral pastille aromas are energized by building spice and floral notes. Stains the palate with sappy red/dark berry preserve, candied lavender and spicecake flavors and shows a touch of licorice on the back half. Refuses to let up on the powerful finish, which features gently chewy tannins and resonating cherry and floral notes."

Vinous, 20/02/2020

