

Gigondas 2021

« Alliance »

Domaine des Florets



Situation : Situé aux pieds des Dentelles de Montmirail, le domaine des Florets s'étend sur 4 hectares de terrain escarpé. Fort de sa longue expérience en développement durable et protection de l'environnement, Jérôme Rathle applique ces principes dans la viticulture et la vinification. Ainsi, le domaine est en conversion bio, et un soin tout particulier est attaché aux choix des matières premières et du conditionnement, à la gestion des effluents et de l'énergie, et à la rénovation du chai. L'approche bas carbone est privilégiée systématiquement. Il a pour projet d'obtenir à terme la certification biodynamie et de développer de nouvelles approches pour une meilleure gestion de la microbiologie des sols.

Les vignes sont situées au pied des dentelles Sarrasines. L'exposition Nord-Est permet d'apporter la fraîcheur nécessaire aux vignes.

Encépagement : 60% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, 10% Cinsault

Terroir : Argilo-calcaire avec charge caillouteuse, éboulis des dentelles.

Température de Service : 16 à 17° C. Carafage recommandé (1 h).

Potentiel de Garde : 2024 à 2030

Observations : Le nez généreux, puissant et concentré, offrant une belle complexité aromatique de fruits rouges et noirs : cerise, cassis, pruneau, alliés à des notes de tabac et de cuir. Le tout est subtilement épicé et boisé. La bouche s'ouvre en souplesse, puis prend de l'ampleur et du volume. Les tanins sont mûrs, présents et structurent parfaitement la bouche ce qui rend l'ensemble harmonieux et suave. La palette aromatique se dévoile quant à elle sur des saveurs de fruits confiturés et d'épices douces. A faire pâlir certains Chateauneuf du Pape !

Quelques accords : Souris d'Agneau confite accompagné d'un risotto d'épeautre, Rôti frotté à l'ail et fleur de thym...

