

GIGONDAS

Appellation d'Origine Protégée



CÉPAGES

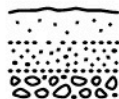
Grenache, Syrah,
Mourvèdre.



VIGNOBLE

Vieilles vignes sur
terrasses d'altitude
et sur
plateau alluvionnaire,
orientation nord.

Viticulture BIO



SOLS

Calcaires massifs,
marnes et graves
calcaires à matrice
argileuse ferrallitique.



VINIFICATION

Grappes non éraflées,
vinification sans
soufre en cuve béton
non revêtue,
délestages, pigeages et
macération d'un mois
minimum.



ÉLEVAGE

Syrah en fûts de
chêne pendant 18
mois, Grenache/-
Mourvèdre en cuve
béton.

JEB DUNNUCK

90-92 2022

« The 2022 Gigondas La Combe Des Marchands should be outstanding. Based on 70% Grenache, 20% Syrah, and the rest Mourvèdre, it has lots of darker berry fruits, some leather, peppery, and truffle earth aromatics, medium body, a nicely balanced, structured mouthfeel, and a good finish. It has plenty of those firm 2022 tannins but stays layered and thoroughly enjoyable. It's going to benefit from just a few years in the cellar ».



90 2022

« A generously fruity, juicy and well-balanced red showing notes of red berries, cherries and sweet spices. It's medium- to full-bodied with creamy tannins. From organically grown grapes ».

bettane +
desseauve
93 2022

« Avec son élevage ambitieux, parfaitement adapté à la matière du millésime, c'est un gigondas en puissance et avec une profondeur inédite pour la cuvée ».

Antoine Pétrus

bettane +
desseauve
94 2023



LA COMBE DES MARCHANDS

ROUGE
750 &
1500 ML

LE MOT DU WINEMAKER

Gigondas, du latin *Jocunditas*, « joie et allégresse », est un village tourné vers le Nord et perché au creux du massif des Dentelles de Montmirail. C'est un coin de Provence qui regorge de coins magiques et ensorcelants : des petits vallons frais, des combes reculées, des terrasses sauvages encerclées par des bois denses et touffus. C'est dans ce village à la croisée des chemins qu'aimaient autrefois se retrouver marchands, vignerons ou maraîchers.

Dans ce vin au fruité redoutable composé de Grenache, Syrah et Mourvèdre, on retrouve tout le mystère de ce grand terroir. La science ne peut l'expliquer mais à Gigondas, les vins même les plus mûrs, ont toujours des notes mentholées, des parfums de camphre, de girofle, de petites baies sauvages et même de thym. Et la Combe des Marchands n'échappe pas à la règle.

Issus des terroirs du Grand Montmirail et du cône de la Font des Papes, les raisins sont en partie vinifiés en vendange entière et les jus patiemment macérés et fermentés en cuves béton.

L'extraction douce et longue de la matière se réalise par pigeages, donnant au vin des tanins poudrés. Les Syrah sont élevées en fûts alors que les Grenaches et les Mourvèdres co-fermentés s'affinent et se lient dans des cuves béton. Après assemblage et quelques mois de garde en bouteille, on obtient ce vin coloré, joyeux, intense, dominé par les fruits noirs, le menthol, avec de délicates notes de rose et de coquelicot.

Le tout est charnu, dense et d'une étonnante fraîcheur.

Un vin de luxe et de luxure, assurément.

ROMAIN LEROY



*« Idole de ma vie,
Mon tourment, mon plaisir,
Dis-moi si ton envie
S'accorde à mon désir ? »*

Marceline Desbordes-Valmore – le Serment

