



Terroir

- **Vignoble :**
il est tout entier sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse.
- **Sols :**
alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.
- **Climat :**
méditerranéen chaud et sec, 2800 heures d'ensoleillement annuel. Le mistral est le vent dominant.
- **Histoire :**
dès le XII^{ème} siècle, les ordres religieux présidèrent à l'extention de la culture de la vigne. Plus tard, et jusqu'au XVII^{ème} siècle, Gigondas fait partie de la principauté d'Orange, que l'on sait avoir été la propriété de la famille Rhénane de Nassau jusqu'à son annexion par Louis XIV. L'Appellation Locale Gigondas a été obtenue par décret en 1971.

Élaboration

- **Superficie en production* :**
1233 ha, production annuelle moyenne : 40345 hl, rendement de base : 33 hl/ha.
- **Encépagement :**
pour les rouges : Grenache noir 80% maximum. Syrah et Mourvèdre 15% minimum. De plus sont autorisés tous les autres cépages de l'Appellation, à l'exception du Carignan, dans la proportion maximale de 10% de l'encépagement vendange triée. Pour les rosés : Grenache noir 80% maximum. Tous les autres cépages de l'Appellation sont autorisés, à l'exception du Carignan dans la proportion maximale de 25% de l'encépagement.
- **Taille :**
Syrah, taille Guyot. Pour les autres cépages, taille en gobelet ou en éventail sur un fil, à 2 yeux maximum par courson avec un maximum de 15 yeux francs par cep en plus du bourillon.
- **Vinification :**
macération longue, titre alcoolique volumique naturel minimum : 12,5%, élevage classique en fûts et foudres de bois anciens (chêne).

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** les rouges, robe somptueuse, couleur chatoyante, comme ensoleillée. Les rosés, couleur soutenue.
- **Au nez :** les rouges, bouquet de fruits, de kirsch dans la jeunesse et plus tard nuances sauvages de sous-bois. Les rosés, parfum d'amande, fruits rouges et épices.
- **En bouche :** les rouges, fortement charpentés, équilibrés, goût puissant, très tanniques. Les rosés, capiteux et généreux.
- **A table :** les rouges doivent régner sur tout le repas, parfait avec les gibiers, les viandes rouges, ragoûts et daubes ; il ne supportera aucun rouge après lui ! Les rosés accompagnent merveilleusement les charcuteries et les poissons.
- **Dans la cave :** les rosés sont à boire rapidement. Les rouges, à maturation lente, sont des vins de grande garde. De bons millésimes (ils abondent) : 1990, 1991, 1994, 1995, 1999, 2001.
- **Consommateur célèbre :** Pline l'Ancien.



Des mots pour le dire

"Le nom de Gigondas vient de *jocunditas* qui signifie joie ou allégresse en latin, c'était le nom d'une bourgade gallo-romaine qui était bien alors un lieu d'agrément."

