

DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Gigondas “La Font de Tonin”



ASSEMBLAGE : 99 % grenache, 1 % mourvèdre.

AGE MOYEN DES VIGNES : 64 ans. RECOLTE ET TRI MANUELS.

VINIFICATION : raisins égrappés à 62 %, légèrement foulés. Fermentation durant 33 jours avec remontage et pigeage quotidiens. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 100 % en fûts pendant 12 mois (18 % en fûts neufs, 18 % en fûts d'un vin, 32 % en fûts de deux vins, 32 % en fûts de 3 vins)

Tous ces vins en fûts sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO2 et éviter les sulfitages excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La grande cuvée est la digne représentante des Gigondas "de montagne". Issu de Grenache à 80%, complété de mourvèdre, ce vin dense, très structuré, glycéринé et particulièrement frais profite pleinement de la qualité des raisins de ses vieilles vignes sur éboulis calcaires à l'aplomb des Dentelles de Montmirail, entre 300 et 500 mètres d'altitude, et de la vinification en vendange entière. Peu de temps après la mise en bouteille, il absorbe totalement son élevage exclusif en fût, dont une faible partie est neuve, pour révéler une conjugaison de puissance, de richesse, de pureté et de fraîcheur aux tanins suaves. Sa capacité à se bonifier au fil des ans est remarquable.