



GIGONDAS
LA VINALTUDE

Dossier de presse
2016

◆ *Gigondas, Cru des Côtes-du-rhône* ◆

Au cœur du triangle Carpentras, Orange et Vaison-la-Romaine, le **village de Gigondas** s'est d'abord appelé Jucunditas qui signifie joie et allégresse en latin. Un nom prédestiné à la culture de la vigne et du vin, au développement d'authentiques traditions vigneronnes depuis deux millénaires...

En effet, on attribue aux vétérans de la seconde légion romaine et fondateurs de la « Colonia Julia Arausio » (ville d'Orange, au 1er siècle avant JC) la création des premiers domaines viticoles.

Dès le 12^{ème} siècle, Gigondas appartient aux Princes d'Orange et suit le sort de leur Maison jusqu'en 1731, année où la principauté fut rattachée à la France.

En vous promenant dans le village, vous pouvez découvrir de nombreux sites témoignant de cet impressionnant passé : remparts médiévaux, hospices, chapelle du 12^{ème} siècle.

A la fin du 19^{ème} siècle, après les attaques de phylloxéra qui touchent tout le vignoble français, les cultures d'oliviers se développent à Gigondas. Mais, les oliviers ne vont pas résister aux grandes gelées de l'hiver 1956. Ils seront alors remplacés par la vigne qui, depuis le début des années 60, a reconquis tous les coteaux.

Si la vigne a trouvé très tôt ses terres d'élection à Gigondas, les vins ont connu leur consécration en 1971, année d'obtention de l'appellation «**Gigondas, Cru des Côtes du Rhône**».

Depuis deux millénaires, le village au cœur des Dentelles de Montmirail vit principalement de ses vignes.

Aujourd'hui, plus de 200 vigneron perpétuent cette tradition.



GIGONDAS
LA VINALTUDE

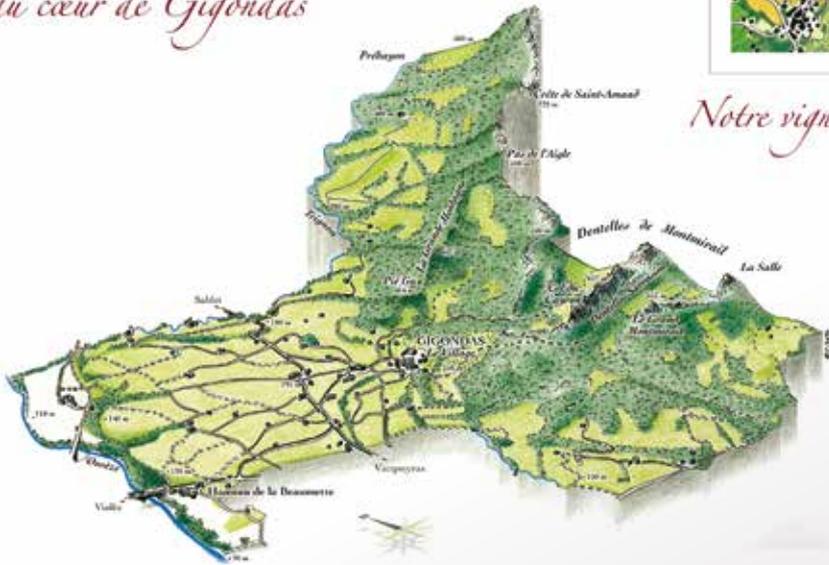


◆ *Gigondas, son terroir* ◆

Les 1 230 hectares du vignoble de Gigondas se situent exclusivement sur la commune de Gigondas, dans le département du Vaucluse, au Sud Est du vignoble de la Vallée du Rhône.

La ligne des Dentelles de Montmirail à l'Est, la rivière Ouvèze à l'Ouest, le torrent du Trignon au Nord et les collines prolongeant les Dentelles au Sud constituent ses limites naturelles :

*Les Dentelles de Montmirail,
au cœur de Gigondas*



GIGONDAS
LA VINALTUDE



Notre vignoble



GIGONDAS
LA VINALTUDE



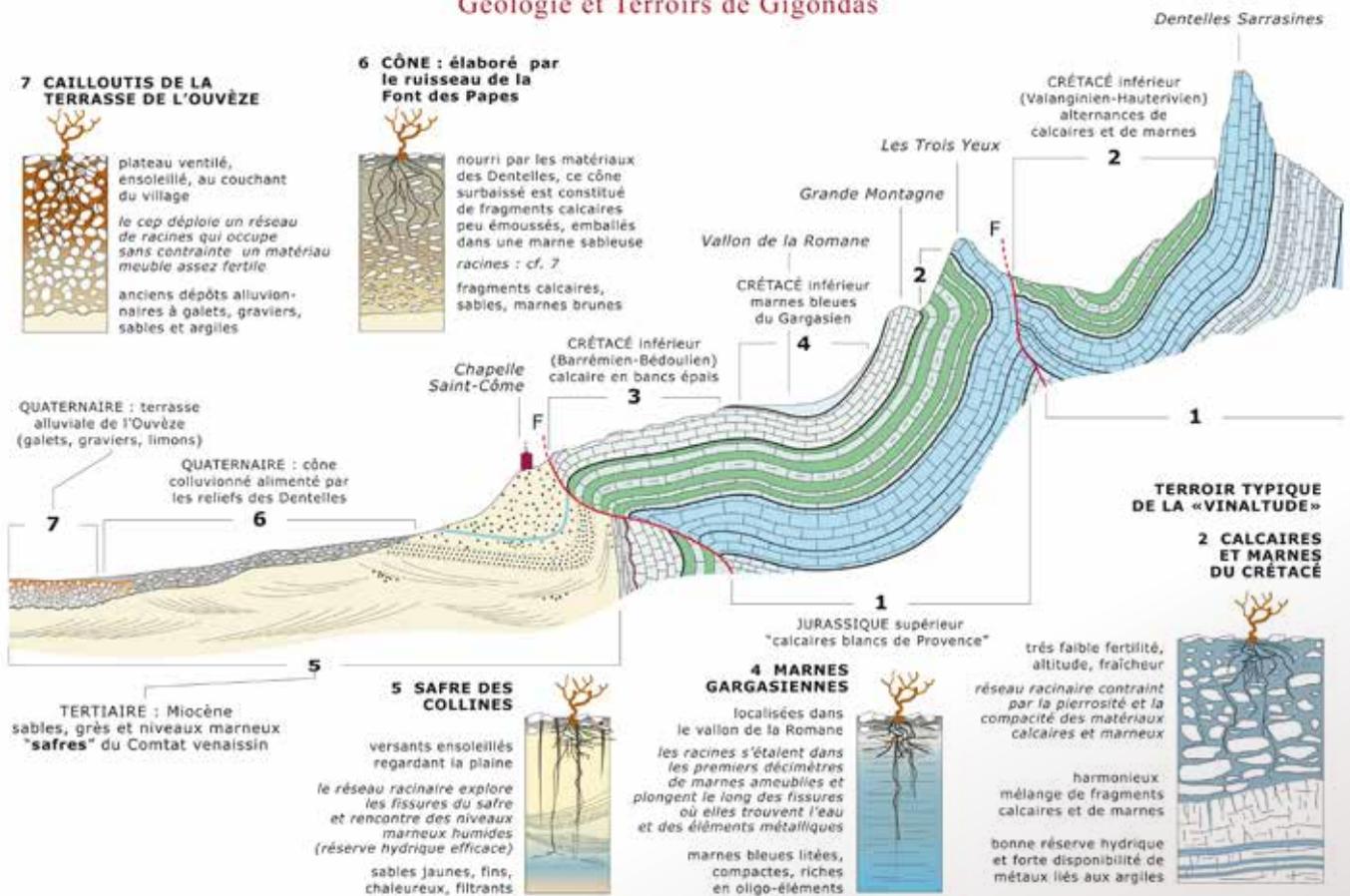
◆ *Gigondas, la magie du calcaire* ◆

Grâce à la gigantesque poussée des Dentelles de Montmirail, étonnantes lames calcaires culminant à 732m, Gigondas dispose d'une infinie variété de sols. Leur trait d'union : **l'omniprésence du calcaire**. Il fait corps avec Gigondas. Il est sa finesse et sa fraîcheur.

L'appellation commence sur un plateau à 100 mètres d'altitude, puis s'étage autour du village, pour finir par des coteaux abrupts jusqu'à 500 mètres sur les contreforts des Dentelles de Montmirail. Nées de la mer il y a 200 millions d'années, situées sur la grande faille dite « de Nîmes », elles émergent avec la construction des Pyrénées et la poussée alpine. Le massif résulte de deux phénomènes : la sédimentation (dépôt de calcaires et de marnes du Jurassique et du Crétacé, de sables et de grès de l'ère Tertiaire) et une très forte activité tectonique.

Cette originalité géologique- la combinaison de phénomènes des ères secondaire, tertiaire et quaternaire- représente un fait très rare dans la Vallée du Rhône. Les sols qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques, qui donnent naissance à des vins complexes.

Géologie et Terroirs de Gigondas



Cette géologie tourmentée induit des expositions très diverses et les Dentelles représentent le principal vecteur d'un microclimat des plus intéressants.

Méridional, avec près de 2 800 heures d'ensoleillement annuel, son climat chaud et sec est soumis aux chaleurs de l'été et aux violences du Mistral. Massif abrupt émergeant de la plaine, les Dentelles provoquent des brises montantes et descendantes, qui tempèrent les pics de températures. Pour la majorité du vignoble, l'exposition **Ouest/Nord-Ouest** procure une aération parfaite et évite les chaleurs excessives de l'été.



◆ *Gigondas, ses vins* ◆

Surface cultivée 2015 : 1213 ha

Production 2015 : 40 884 hl (dont 80% produit en cave particulière et 20% en cave coopérative)

Rendement 2015 : 33,5 hl/ha

Répartition des ventes en volume : 35% à l'export, débouché n°1

A Gigondas, le **Grenache noir**, cépage roi de la Vallée du Rhône méridionale, prend un visage unique. L'appellation constitue la terre d'élection du « Grenache de fraîcheur ». En limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles allongent considérablement la maturation de ce cépage qui a besoin de lenteur pour s'exprimer au mieux. Ce microclimat froid, combiné au calcaire, confèrent aux rouges charnus une fraîcheur et une capacité de garde caractéristiques.

Associée en quantités modérées, la **Syrah** renforce la couleur grenat et donne de l'éclat aromatique. Le **Mourvèdre** rehausse le caractère épicé du Gigondas et se distingue par sa tenue lors des élevages en bois. Viennent enfin le Cinsault, la Clairette, et quelques souches de Terret noir, Counoise et Picardan.

Avec un rendement des plus faibles de France, 36 hl/ha maximum, l'association de ces nobles cépages permet de produire une palette très nuancée de vins de Gigondas. Ce subtil assemblage, propre à chaque vigneron est ensuite vinifié. Cépages mêlés ou séparés, éraflés en totalité ou en partie, les macérations durent de 2 à 4 semaines selon les millésimes et les choix du vigneron. L'élevage se fait en cuve pour préserver tout le fruité, et / ou en foudres et barriques de chêne pour affiner les tanins. Mis en bouteille après de longs mois, le Gigondas s'équilibre, devient ample et s'arrondit.

Le **Gigondas rouge** présente une couleur chatoyante, qui va du rubis au grenat foncé.

Au nez, il dévoile un bouquet de **fruits rouges** (cerise bigarreau, fraise écrasée) et de fruits noirs très mûrs (mûre, cassis, myrtille) dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes. En bouche, le Gigondas rouge est corsé, avec une attaque charnue. Son terroir complexe lui permet une grande palette aromatique entre arômes fruités (pruneau, figue) et notes épicées (poivre blanc, garrigue, thym, réglisse). En cave, le rouge, à maturation lente, constitue un grand vin de garde.

Historiquement, le **Gigondas rosé** est produit dans l'objectif de concentrer les rouges. S'il représente une part minime de la production (environ 1%), il constitue aujourd'hui un cru à part entière et sa typicité et son ampleur en bouche méritent qu'on s'y intéresse.

Sa robe est d'une couleur très soutenue, rose aux reflets violets. Son nez explose de parfum d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse, généreuse et équilibrée.

Le Gigondas rosé peut être servi à l'apéritif ou tenir sa place tout au long d'un repas.



GIGONDAS
LA VINALTUDE





◆ *Gigondas, ses millésimes* ◆
2015 : un millésime d'excellence

Après deux millésimes rendus difficiles par mère nature, le millésime 2015 s'annonce exceptionnel. Retour sur cette belle année.

La situation du vignoble à la fin mars montre un début de millésime parmi les plus chauds de ces dernières années. Depuis octobre 2014, le cumul de pluviométrie est haut ; la vigne aborde la période végétative avec de bonnes réserves hydriques dans les sols.

Au Printemps, le beau temps s'installe et la vigne se met à croître rapidement. L'état sanitaire est bon et la floraison se déroule parfaitement.

Aux mois de juin et juillet, les journées chaudes s'enchaînent avec des températures caniculaires. La vigne résiste bien à la sécheresse estivale grâce aux réserves hydriques. S'en suit un mois d'août plus frais ponctué de pluies providentielles.

Septembre fut comme toujours une alternance de beau temps et de pluies éparses qui ont eu le mérite d'éviter un millésime trop précoce et apporter un peu plus d'équilibre au millésime.

À Gigondas, les vendanges s'étaleront du 10 septembre au 15 octobre environ.

Les vinifications se déroulent bien comme souvent dans des millésimes d'excellence. Les vins sont prometteurs : une fraîcheur aromatique superbe, des vins expressifs, avec de l'élégance, beaucoup d'équilibre en bouche, des tanins soyeux et très élégants.

Doucement mais sûrement, le millésime 2015 fait déjà parler de lui, certains parlent d'un millésime d'anthologie... Les Gigondas 2015 s'annoncent grandioses avec des très beaux potentiels de garde.



GIGONDAS
LA VINALTUDE



◆ *Gigondas, ses millésimes* ◆

2014 : un millésime surprenant

Le début d'année 2014 est particulièrement doux et on assiste à un réveil précoce de la végétation. Les premiers débourrements ont lieu vers le 20 mars avec trois semaines d'avance. S'en suit un printemps inhabituellement sec et chaud qui fait craindre le stress hydrique.

Les mois d'avril et mai annoncent la saison. La vigne pousse et on observe une belle sortie de grappes. La floraison est exceptionnellement prolifique : la récolte s'annonce généreuse !

En mai et juin, on commence à manquer d'eau mais la vigne est belle et continue de pousser. Un été capricieux va chambouler toutes les prévisions. Les journées sont moins chaudes, souvent pluvieuses. Avec la charge conséquente de raisins et le manque d'ensoleillement, l'avance initiale disparaît rapidement, et laisse place à un retard certain.

Les quinze derniers jours d'août sont chauds et secs. Ils permettent de relancer la maturation. Les quelques averses ponctuelles de faible intensité, qui surviendront les quinze premiers jours de septembre, auront peu d'impact. En revanche, fin septembre se montre plus capricieux. Des journées de pluie qui se suivent, des brouillards présents le matin jusque tard dans la journée. Il aura fallu viser juste pour pouvoir vendanger. Un tri massif est effectué, réalisable grâce à la belle récolte.

Finalement, 2014 se ramasse à peine une semaine plus tôt que 2013 - un millésime historiquement tardif. La récolte conséquente nécessite une grande rigueur sur la gestion des arrivages et de la cuverie. Les potentiels aromatiques sont bons, avec une gamme assez large, allant des petits fruits rouges jusqu'aux fruits plus solaires type pêche ou abricot. Certaines cuves sont marquées par de belles notes épicées. Les structures sont satisfaisantes et les équilibres sont exceptionnels. Le millésime 2014 est gourmand et très accessible.

Une fois de plus, vignerons, techniciens et œnologues ont dû s'adapter à un millésime bel et bien surprenant. Cette année encore, l'appellation Gigondas tire son épingle du jeu grâce à ses terroirs et son climat. Ses vins en sont le témoignage.



◆ *Gigondas, son village* ◆

Les Hospices

A l'origine un sanctuaire religieux, la construction du XVII^{ème} devient une école le siècle suivant, avant que le manque d'entretien ne la transforme en abris de fortune pour les pauvres sans foyer. L'ensemble en ruine appartenait à l'assistance publique jusqu'à une date récente.

En 1982, la municipalité et le syndicat des vignerons décident de réaménager ces hospices pour leur donner leur allure actuelle. Ces salles de réunion servent désormais aux manifestations culturelles, soirées lyriques et expositions.

L'église paroissiale

Au XI^{ème} siècle, une princesse d'Orange fait une donation pour pourvoir le village intra muros d'une église de petite dimension. Elle est agrandie au XIII^{ème} siècle. Lors des guerres de religion, l'artillerie du baron des Adrets la met à mal (1563). Au milieu du XVIII^{ème} siècle, on ferma l'église dont la structure se fissurait dangereusement. Les travaux de reconstruction et de restauration s'achevèrent en 1759.

La chapelle Saint Côme

La chapelle Saint-Côme actuelle date du XI^{ème} siècle ou du début du XII^{ème}. Les états plus antérieurs, dont les fondations sont visibles, pourraient dater du VI^{ème} ou VII^{ème} siècle ; l'ancienne chapelle, probablement paléochrétienne, était l'église paroissiale primitive de Gigondas, avant la construction des remparts et le don de la princesse d'Orange pour faire construire une église dans l'enceinte des remparts.

La tour sarrazine

Elle daterait du IX^{ème} siècle et serait donc postérieure à l'invasion du Midi par les Arabes qui a lieu au VIII^{ème}. On nomme en effet Sarrazins, outre les Arabes, les Espagnols chrétiens fuyant la conquête islamique au temps de Charlemagne, et, plus tard, les Chrétiens partant pour les croisades. Le point de vue panoramique qu'elle offre et son relatif éloignement des habitats suggèrent qu'il s'agit d'un poste de vigie permettant de surveiller les invasions venant de la mer ou du fleuve.

Les Sources thermales

Dès la fin du XVIII^{ème}, on reconnaît les vertus curatives des eaux minérales de Montmirail, réputées riches en sulfures et en sulfates de calcium, de magnésium et de sodium. Les thermes de Montmirail, situées à l'extrême Sud de Gigondas, connaissent leur heure de gloire du Second Empire à la Deuxième guerre mondiale. On compte parmi les curistes célèbres qui s'y rendirent Frédéric Mistral, Sarah Bernard ou encore le comte d'Artois. En 1875, un vaste établissement est construit. En 1939, le thermalisme est laissé à l'abandon et son bâtiment tombe en ruine.

Gigondas d'Hier et d'Aujourd'hui, association créée en 1983, s'est donné pour but la sauvegarde, la restauration et la mise en valeur des témoignages du passé de notre commune. Elle crée en 1994 le « Cheminement de Sculptures », exposition permanente et renouvelée chaque année de sculptures dans le haut du village.

*Pour tout complément d'informations sur le village de Gigondas et son histoire,
n'hésitez pas à contacter l'Office de Tourisme de Gigondas :
Tél. +33 (0)4 90 65 85 46*



GIGONDAS
LA VINALTUDE



◆ *Gigondas, les rendez - vous 2016* ◆

À vos agendas :

Samedi 28 mai

À la Croisée des Terroirs

Tous en selle pour une matinée de découverte du vignoble de Gigondas !
Les participants se baladeront à vélo au cœur des Dentelles de Montmirail avec quelques arrêts chez les vignerons de Gigondas. Après l'effort, le réconfort, une fois la balade finie, tous les participants se retrouveront pour un déjeuner champêtre dans un domaine viticole.

Mercredi 29 juin

Dégustation du millésime 2015

Ce rendez-vous annuel a pour objectif de déguster le millésime en cours d'élevage, et dans les mêmes conditions que les professionnels-journalistes, critiques, sommeliers- qui sont reçus par l'appellation.
L'occasion également pour les vignerons, négociants, salariés en charge de la production ou de la commercialisation des vins, courtiers ou encore œnologues présents, d'échanger librement et de manière conviviale sur le millésime et de situer leur échantillon par rapport à l'ensemble de l'appellation.

Lundi 18 juillet

Aux Hospices de 10h à 13h

Table découverte du millésime 2015 & ateliers dégustation de vieux millésimes de Gigondas.
Matinée réservée aux professionnels

Gigondas sur Table : festival vin & gastronomie Sur la place du village à 20h

L'appellation fête ses vins et la gastronomie le temps d'une soirée d'été, sur la place du village.
Cinq chefs provençaux sont invités à sublimer les accords autour des vins de Gigondas et proposer une illustration de leur savoir-faire sous forme de délicieuses verrines et autres préparations fines. Pour leur donner la réplique, une quarantaine de vignerons et négociants avec leurs plus belles cuvées de Gigondas.

Lundi 28 novembre

Expérience Gigondas à Paris

Les producteurs et maisons de négoce de l'appellation Gigondas accueillent les professionnels à l'occasion de leur première dégustation à Paris le lundi 28 novembre 2016 de 11h à 18h au Cercle des Armées.
Un événement premium qui permettra aux cavistes, chefs, sommeliers, agents, journalistes et autres acheteurs de rencontrer 42 domaines dans un lieu d'exception.



GIGONDAS
LA VINALTUDE



GIGONDAS
LA VINALTUDE

Maison du Gigondas

8 rue du fond du sac, 84 190 Gigondas

Tel. : +33 (0)4 90 37 79 60

Fax : +33 (0)4 90 65 82 91

Contact : Deborah PERRIN

+33 (0)7 77 90 01 70

Email : promotion@gigondas-vin.com

Gigondas sur la toile :

www.gigondas-vin.com / www.facebook.com/gigondas.rhonevalley

@AOCGigondas