

Sortie du millésime 2016



2016, millésime magique...

C'est assez rare de voir la nature surpasser les attentes des vignerons deux années consécutives. Ce fût néanmoins le cas dans la Vallée du Rhône avec les millésimes 2015 et 2016. Tout comme si l'année 2016 avait pris le millésime précédent comme étalon, afin de tenter de le dépasser et de s'approcher de la perfection. Avec un hiver doux, un printemps pluvieux et un été chaleureux, l'année 2016 affiche un bilan météorologique plutôt modéré.

Mais cette modération s'avère être l'outil parfait pour favoriser une maturation lente et continue des raisins, qui affichaient un caractère très aromatique, riche et juteux au moment des vendanges. Leur grande qualité se trouve dans la maturité des pellicules et des pépins, l'origine des tanins, mais surtout dans leur acidité extraordinaire, qui confère élégance et délicatesse aux vins. Mis en bouteilles au début de l'automne, les vins de ce millésime se distinguent par leur richesse et leur longévité remarquable.

- Gigondas, des vins de piémont, vibrants et purs -

Aux Lieux-Dits 2016

Un vin fougueux, avec un bouquet intense et copieux, débordant d'un fruité friand et d'épices exotiques. La bouche se repose sur une acidité élancée et croquante, qui porte ce vin juteux et riche vers une très belle finale. Exubérant et intense, il expire la minéralité du terroir, enrobée dans la générosité du vignoble Méditerranéen.

Clos Derrière Vieille 2016

Le nez minéral, légèrement fumé, séduit surtout par son envoûtant bouquet de fruits mûrs et de fleurs de cerise. Minéral en bouche, vibrant et énergétique, ce vin va droit devant, vers une finale quasi infinie. Salin et suave, son aromatique florale, agrémentée de thé vert et de fruits frais...

Les Hautes Garrigues 2016

Doté de la même énergie qui semble porter les autres vins de Gigondas dans ce millésime, ce vin met ses origines méditerranéennes en valeur avec beaucoup d'aisance. Somptueux dans l'expression des arômes autour de la garrigue, d'un verger et d'un comptoir d'épices exotiques, sa bouche se focalise néanmoins sur l'élégance et des lignes pures, dessinées par des tannins serrés.

- Châteauneuf-du-Pape, entre Rhône et ciel -

Habemus Papam 2016

Avec un parfum exubérant comme à son habitude, la cuvée Habemus Papam séduit bien sûr avec un fruit riche et épicé, mais surtout par ce léger côté de végétal frais, autour du camphre et du cassis. Juteux, plutôt gras et doux en bouche, ses tanins semblent encore jeunes et puissants, montrant néanmoins beaucoup de justesse et d'équilibre.

Les Saintes Vierges 2016

La légèreté et la fluidité sont les maîtres mots de ce lieu-dit. Gourmand et fin, ses arômes tournent autour des cerises bigarraux, du cacao et des noisettes légèrement caramélisées, ainsi qu'une belle touche florale. Porté en longueur par la finesse des tanins...

Le Pied de Baud 2016

Vin sérieux et imperturbable, qui puise son assurance dans la puissance et la finesse des ses tanins, ainsi que dans une acidité minérale et juste. Épicé à souhait, comme marqué par le sous-bois des bosquets qui longent la vigne, le fruit éclatant et pur comme le climat, la structure entourée d'une belle sucrosité, comme les douces lignes des collines de Châteauneuf-du-Pape. Véritable enfant du terroir.

La Crau Ouest 2016

Un nez complexe, qui prend son temps pour l'ouverture sur des fruits noirs mûrs, des épices chaudes et des essences de bois frais. Au palais, il se montre suave et ample, avec des tanins serrés très bien intégrés. Très équilibré, c'est un vin aux saveurs puissantes et un bouquet prometteur.