“La Grangelière” Vacqueyras AOC – Pierre Amadieu – Rhône

L’histoire Amadieu : Propriétaire de 7 ha au pied du village de Gigondas, Pierre Amadieu, le grand père, décida en 1929 de mettre son Gigondas lui même en bouteille. Il fut un des premiers à inscrire le nom de l’appellation sur ses bouteilles et obtient dès 1932, une médaille d’or au Concours Agricole de Paris. Il rachète ensuite deux domaines historiquement liés : Grand Romane et La Machotte et devient le plus grand propriétaire de Gigondas avec 137 hectares de vignes (pratiquement d’un seul tenant). Pierre Amadieu, fut non seulement vinificateur et bâtisseur mais aussi un précurseur en beaucoup de choses. Avant tous les discours actuels sur l’environnement, il fit paître un grand troupeau de moutons dans les vignes à la saison creuse (jusqu’à 1200 têtes), pratiquant ainsi à la fois la fumure naturelle et l’enherbement maîtrisé, pour obtenir un vignoble naturel et sain. Aujourd’hui c’est déjà la troisième qui travaille à faire perdurer sa philosophie en produisant des vins d’une grande finesse toujours plus qualitatif d’année en année en représentant et respectant son terroir et son environnement.

89/100 au Guide Parker, une étoile au Guide Hachette et 14.5/20 Bettane & Desseauve !

Cépages : Grenache et Syrah

Situation géographique : Sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, le terroir de Vacqueyras s’étale en terrasses où se mêlent alluvions et cailloux offrant aux vignes de Grenache et Syrah un caractère plus fruité que son « grand frère » de Gigondas.

Age des vignes : 40 ans d’âge moyen.

Vinification : Ce Vacqueyras, assemblé puis élevé dans notre cave de Gigondas, combine avec bonheur les vins issus de différentes terrasses : une cuvée sur le fruit assemblée avec une cuvée plus corsée cumule leurs qualités. L’élevage s’unit au caractère de chaque vin : un tiers se patine 6 mois en barriques alors que le restant s’assouplit lentement en foudres. A l’alliance du fruité s’ajoute ainsi l’agréable rondeur des arômes boisés et

la subtilité de la micro-oxygénation naturelle.

Dégustation : Senteurs de sous-bois et de petits fruits rouges doucement relevées de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.

Accords : La finesse de ce cru rejoindra la saveur prononcée d'un gigot d'agneau à la sauge ou de fromages de caractère au goût persillé mais aussi pour petits gibiers, viandes rouges (boeuf) grillées ou non, entrecôte, filet pur, côte à l'os, T-bone

Potentiel de Garde : Idéalement 5 années pour son apogée

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

FT Vacqueyras "La Grangelière" – Pierre Amadieu