Magnum Gigondas “Grand Romane” – Pierre Amadieu – Rhône

Avec son coffret cadeau

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.

93/100 au Guide Parker, deux étoiles au Guide Hachette et 15/20 Bettane et Desseauve !

Cépages : Sélection de vieilles vignes de Grenache, Syrah et Mourvèdre

Situation Géographique : Situé sur la partie la plus haute du vignoble familial (400 m d’altitude)
Age des vignes : 40 ha de vieilles vignes (âgées de plus 50 ans).

Sol : Le terroir de cailloutis calcaires offre un sol bien pauvre qui magnifie les arômes, la couleur, la concentration des baies. Malheureusement, la quantité manque un peu !

Vendanges : Seules les vendanges manuelles garantissent une sélection rigoureuse des meilleures grappes lorsque la dégustation des baies donne enfin le signal du départ, souvent bien après le reste du vignoble.

Vinification : Cuvaison traditionnelle (30 jours) pour Grenache et Syrah, macération en grains entiers pour le Mourvèdre, développent rondeur et ampleur de ce cépage capricieux. Après assemblage, le vin est élevé à l’ancienne pendant 18 mois en barriques du Centre de la France, choisies pour la finesse de leur grain (30% en fûts neufs), et en foudre pour assouplir et fondre la puissance des tanins. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation : Mariage de fruits noirs et d’épices, superbe longueur, structure ample et onctueuse. Les arômes de fruits noirs (cassis, griotte) et de fruits rouges confits à la vanille (framboise, groseille) rejoignent les saveurs toastées de thym, laurier, romarin et d’olives noires. Les tanins puissants se fondent en une finale interminable de réglisse et d’épices poivrées. Un enivrant équilibre d’arômes complexes, de puissance et de distinction.

Accords : L’idéal : du sanglier ou du gibier