Roulepierre – Pierre Amadieu – AOC Côtes du Rhône – 37,5Cl

Existe en demie bouteille

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.

87/100 Au Robert Parker et 13,5/20 au Bettane et Desseauve !

Cépages : Grenache et Syrah

Sol : argilo-calcaire pauvres et caillouteux.

Vendange : manuelle et vinification traditionnelle

Dégustation : Vin doté d'une agréable matière aux arômes fruités de mûres et pruneaux qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée.

Accords : sur une volaille grillée ou du veau en sauce.

Potentiel de Garde : A boire dès sa deuxième année et dans les 5 ans

Télécharger cette fiche technique en format PDF ci-dessous

Fiche Technique "Roulepierre" – Pierre Amadieu CDR