

ÉDITION

2018

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

PALMARÈS 100 % RENOUVELÉ

Les 1 120 meilleurs domaines de France
6 459 vins notés et commentés
Nos vignerons coups de cœur
Les meilleures affaires du vignoble

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

NOUVEAU DOMAINE

DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ

Voici plusieurs années que nous suivons les vins du domaine Gour de Chaulé. Nous avons pris notre temps pour les comprendre avant de les sélectionner. Loin des vins riches et très ouverts, qu'on rencontre avec plaisir dans le Rhône sud, ils sont au contraire légèrement introvertis. Si bien qu'il est aisé de passer à côté... Mais dès qu'ils prennent de l'âge ou que vous les laissez s'aérer, ils font ressortir tout leur raffinement. Stéphanie Fumoso produit des vins depuis 2007 dans le cœur historique de Gigondas. Dix ans pour trouver ses marques et affirmer son style sans trahir l'esprit de famille. Cela passe par des dosages en soufre plus modérés et une agriculture plus respectueuse de l'environnement. En cave, les foudres affinent les vins vinifiés en grappe entière. Du gigondas rosé au rouge (une seule cuvée), toute la gamme est de belle tenue. Pour amateurs de vins raffinés et de garde.

Les vins : le gigondas rosé 2016 se démarque par un parfum intense qui évoque la garrigue et les petits fruits rouges. Un fruit que l'on retrouve en bouche, appuyé par une belle salinité désaltérante. À boire été comme hiver. Le gigondas 2014 développe un nez sanguin puissant de ronces, voire de fruits noirs. La bouche accompagne cette belle palette aromatique par une trame serrée, sans la moindre dureté. Ces vins demandent du temps pour se faire mais le raffinement est au bout du chemin.

— Gigondas Amour de Rosé 2016 11 € 14
— Gigondas Cuvée Tradition 2014 15 € 16

Le coup de ♥

— Gigondas Cuvée Tradition 2015 15 € 16,5

Belle gestion du millésime : la maturité est présente mais pas débordante. Matière fine en bouche, plus longiligne que large avec un beau respect des équilibres, même si le vin reste un rien introverti. Cet ensemble élégant demandera du temps et de la patience pour s'épanouir pleinement.

Rouge : 10,5 hectares.

Grenache noir 80 %, Syrah 10 %,
Mourvèdre 10 %

Production moyenne : 35 000 bt/an

DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ

6, route neuve, 84190 Gigondas

04 90 65 85 62 • www.gourdechaule.com •

Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.

Propriétaire : Stéphanie Fumoso

Œnologue : Laurent Philis