



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2020

Domaine du Clos des Tourelles, un lieu hors du temps, entouré de son "clos" de vieux grenaches.



PRÉSENTATION

Vignes et vieilles vignes de ce domaine, que se soit en milieu de coteaux ou au sein du "Clos", sur ce terroir de Gigondas, donnent au vin une élégance et une finesse aromatique uniques.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année à la qualité optimale. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre.

SITUATION

Le Domaine des Tourelles est situé en contrebas du village de Gigondas. Son vignoble comprenant un "clos" directement accolé à la propriété et au village, est orienté nord-ouest et profite d'un micro-climat frais permettant des vendanges tardives.

TERROIR

Les sols du domaine sont calcaires, avec une matrice marno-sableuse très particulière, qui se remarque plus précisément au sein du "clos".

ÉLEVAGE

La date de récolte est définie suite à des contrôles très réguliers de maturité et dégustations des baies. Les vendanges sont manuelles et le plus grand soin est apporté aux grappes qui sont mises entières en cuves. Après quelques jours de macération, la fermentation démarre spontanément avec les levures indigènes. L'extraction se fait essentiellement par de légers pigeages. Après le pressurage dans un pressoir vertical, les vins sont élevés pendant un an et demi en foudres.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

16°C.



DÉGUSTATION

Superbe robe profonde et dense d'un rouge rubis. Le nez offre un bouquet aromatique tout en élégance avec des notes de fruits noirs bien mûrs. En bouche, le raffinement se poursuit avec une belle structure, de la richesse, et de savoureux arômes de myrtilles et de mûre. Un modèle d'élégance au beau potentiel de vieillissement.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

93-95/100

"The 2020 Gigondas Clos Des Tourelles should be a step up. Medium to full-bodied, pure, and remarkably well-balanced, it has a terrific mix of red and almost blue fruits as well as peppery herbs and flowers. Already complex and nuanced, yet concentrated and rich, it's a serious effort from the Perrin family that's going to have 15+ years of overall longevity."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator

91/100

"Ripe and round, this oozes grilled cherry and licorice notes flecked with oregano and thyme. Shows some evolution but still offers good freshness and mineral depth on a full-bodied frame. A graphite detail echoes on the lasting finish. Grenache and Syrah. Drink now through 2032."

Wine Spectator, 21/03/2025

