



Wine: Gigondas Cuvée Tradition
Producer: Domaine du Gour de Chaule
Vintage: 2012
Grape: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Alcohol: 14,5%

Vinification & maturing

Helstøbt og 'håndlavet' Gigondas, rustik på den helt rigtige måde; en vin med sjæl, respekt for traditionerne og med særdeles godt henlæggelsespotentiale.

Domaine du Gour de Chaule er foruden et lille domæne et familieforetagende, hvor 4. generation i dag sidder på 10 hektar marker i Gigondas. Her dominerer krogede Grenache 'bush vines', mens Syrah og Mourvèdre kæmper om de sidste procenter i rødvinsproduktionen. Aldersgennemsnittet på vinstokkene er på knap 60 år, hvilket giver et naturligt lavt høstudbytte, der i den færdige vin oversættes til koncentration og kompleksitet. Høsten foregår manuelt og her gæres stadig med hele klaser, dvs. uden afstilkning. Gæringen forløber typisk over tre uger med temperaturkontrol. Den efterfølgende lagring foregår i over 1 1/2 år på neutrale træfade – nogle op til 100 år gamle. Huset hverken klarer eller filtrerer vinene; omstikning er det foretrukne redskab! Der oparbejdes derfor ad åre lidt bundfald i flaskerne, som man bør tage højde for før servering.

Tasting notes

En afmålt gammeldags tilgang til vinifikation og lagring giver Gigondas med både rusticitet og frugtighed. Egentlig er det med vin som denne lidt mod dens natur at skulle nedbrydes i en formel, beskrivende teknikaliteter om vinifikation og lagring, for summen er større end de enkelte bestanddele, og denne dejlige, rustikke Gigondas fremstår helstøbt og naturlig og meget fjernt fra nutidig teknologi. Når man dufter og smager flyver tankerne i retning af det sydlige Rhône skråninger med fattig, stenet jordbund og den rosmarin og timian, der dækker dem. De stedlige olivenlunde, mørke blomster og lavendel er også at finde i vinen. I det hele taget er alle de aromatiske komponenter noget, man forbinder med det sydlige Rhône, hvilket om ikke andet er en rar tanke.

Gå på opdagelse i vinen, hav tålmodighed og giv vinen tid til at vise, at den både er forfinet og rustik, elegant men kraftig og drikkevenlig men struktureret.

Food pairing

Vildt rødt kød og ost.

Serving temperature

17°C

(Indeholder sulfitter)

90-92 points Rober Parker's Wine Advocate

"A step up and a gorgeous tank sample, the 2012 Gigondas Tradition will spend a full 30 months in a combination of foudre and concrete tanks before bottling. Medium to full-bodied, rich and beautifully textured, it offers a slightly modern profile with hints of graphite, licorice, toasted spice and ripe, Grenache driven fruit on the nose. Surprisingly elegant and finesse driven, with fine tannin, this is a serious Gigondas that should age effortlessly for over a decade."

