



TERRASSE DU DIABLE APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: extrême nord de l'appellation. Terrasses situées sur les lieux-dits "Poncet, Thomas, Les Pallières et Terrasse du Diable". Cette sélection parcellaire est issue des vignobles dont l'altitude est comprise entre 250 et 400 m. Pour la plupart, il s'agit de parcelles indépendantes, de faible surface et entourées de bois.

SUPERFICIE: le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Terrasse du Diable", environ 40 % de la surface du vignoble sont utilisées.

SOL ET SOUS-SOL: le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est très peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

CÉPAGES: grenache noir 90 %, mourvèdre 5 %, clairette 5 %.

ÂGE DES VIGNES: 45 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en presseur pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE: 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: dans sa jeunesse, la cuvée "Terrasse du Diable" porte en elle la minéralité, la fraîcheur et les tanins parfois trop marqués des terroirs d'altitude. Les beaux millésimes ont un potentiel de plus de 20 ans.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 30 000 bts de 75 cl.

TERRASSE DU DIABLE GIGONDAS A.O.C.

LOCATION: terrasses in the most northerly reaches of the appellation, in the lieux-dits of Poncet, Thomas, Les Pallières and Terrasse du Diable. This selection comes from parcels at an altitude of 250-400 metres. Most are small, isolated plots surrounded by woodland.

AREA: the domaine consists of a single 334-acre estate comprising 62 acres of vineyards and 272 acres of pine and oak. Grapes from about 40% of the plantings go into the "Terrasse du Diable" blend.

SOIL AND SUBSOIL: the vineyard has been built mainly into single-row terraces, to cope with the very steep slopes. The soil, which is partly covered by limestone rock slides from the Dentelles de Montmirail hill range, is very shallow and sits on a highly compact layer of red clay. The higher you go, the greater the proportion of scree.

GRAPE VARIETIES: 90% Grenache Noir, 5% Mourvèdre, 5% Clairette.

VINE AGE: 45 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Gentle crushing and selective destemming, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled concrete and wood vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20 months in French oak foudres (60 hl). Bottled unfiltered and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: when young, the "Terrasse du Diable" cuvée has the minerality, freshness and sometimes overbearing tannins of high-lying terroirs. The best vintages can age for more than 20 years.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 30,000 75 cl bts.