

Coups de Cœur Conseil Départemental 2015



Rouge : Gigondas 2012 - Domaine les Teyssonnières Cuvée Les Teyssonnières

Franck ALEXANDRE - Domaine les Teyssonnières
84190 GIGONDAS
04 90 12 31 31
www.domaine-les-teyssonnieres.com

Le domaine

Ce domaine de douze hectares, créé en 1838 sur les coteaux des Dentelles de Montmirail, est principalement situé sur le territoire de Gigondas au cœur des Côtes du Rhône.

De l'héritage familial, nous avons conservé la culture traditionnelle des sols, la taille en gobelet de nos vieilles vignes, la vendange en vert en juillet et dans un souci de respect de l'environnement et de traçabilité, nous pratiquons la lutte raisonnée.

Notre vin est issu du tri de la vendange manuelle, vinifié avec la maîtrise des températures et un pressurage hydraulique à l'ancienne, donne aux consommateurs et amateurs toute la qualité d'un terroir d'exception.

Notre vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen dominé par le soleil et le mistral (Vent du nord).

Situé aux pieds des dentelles de Montmirail, massif abrupt, grâce auquel des brises montantes et descendantes tempèrent les pics de températures.

L'exposition ouest de notre Domaine donne une aération parfaite, évite les chaleurs excessives de l'été et confère à nos vins une finesse et acidité qui en font des vins d'excellente garde.

Les sols argilo-sableux, par leur perméabilité élevée atténuent l'érosion des eaux de ruissellement et permettent un ressuyage rapide des parcelles.

Cela aide à stocker pendant la nuit, l'énergie solaire afin de prolonger l'activité végétative des vignes.

Notre vignoble est composé de 13 cépages, mais se sont nos Grenaches (parfois centenaires) présents sur le domaine qui s'expriment dans toutes leurs plénitudes sur ce terroir.

En effet en limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles de Montmirail allongent considérablement la maturité du Grenache, qui a besoin des lenteurs pour s'exprimer au mieux.

Le grenache fourni à nos vins : le corps, les tannins. Et toute l'expression de nos terroirs.

La cuvée

Géologie : Sol composé de mollasses sableuses, coteaux exposés à l'ouest.

Cépages : Les deux cépages principaux de la Vallée du Rhône : - Grenache 80% donne la chaleur et la puissance, l'équilibre - Syrah 20% la couleur et la conservation.

Vinification : Vendanges en vert au mois de juillet, vendanges manuelles, tri de la vendange à la vigne et à la cave. Maîtrise des températures de fermentation entre 25 et 30°, macération classique en cuve pendant 15 jours. Tirage du jus de goutte, pressurage dans un pressoir hydraulique.

Elevage : Assemblage des cépages après fermentation malolactique, vieillissement en foudre de chênes pendant un an avant la mise en bouteille. Dominantes organoleptiques, sa robe rouge foncé présente des reflets violets. Nez de fruits rouges et mûrs, le bouquet se termine par des notes de réglisse et épices, en bouche vin structuré et racé.

Service : Prêt à servir dès sa quatrième année, devenant superbe vers 8 à 10 ans. A boire à 17° et prend son éclat sur les viandes rouges, les gibiers et fromages.