

CHÂTEAU GIGOGNAN

Un vignoble de 110 hectares en Châteauneuf-du-Pape AOP,
Côtes-du-Rhône Villages AOP, Côtes-du Rhône AOP et Signargues AOP.

DOSSIER DE PRESSE 2024



UNE HISTOIRE

L'histoire du Château Gigognan est très ancienne. Sous l'empire romain, selon la coutume, un légionnaire du nom de Giguus se voit attribuer les terres actuelles de Gigognan pour y bâtir un temple destiné à accueillir les voyageurs. Son nom fut décliné au fil du temps en « Gigonius », « Saint Martini de Gigonano », « Gigongnan » pour devenir enfin Gigognan. Dès le IV^{ème} siècle apparaît une polyculture agricole intense, (céréales, légumineuses, fruitiers puis figuiers, grenades et oliviers) et grâce à toutes les autres exploitations alentours conduites par ses pairs, tous parviennent à enrichir la localité jusqu'à faire de ce site une entité à part entière.



Vue aérienne du château Gigognan et du chai

Au fil du temps, ce domaine étendu devient un fief jusqu'à former, vers 1200, avec Chateauneuf-du-Pape et Bédarrides, une principauté conduite par l'archevêché d'Avignon. Le trèfle qui symbolise le château aujourd'hui représente sans doute l'union de ces trois communautés. Même si, au XIV^{ème} siècle, Gigognan est définitivement reconnu en tant que commune à part entière, il jouit de la réputation de Pont de sorgues (actuellement Sorgues) et de son essor : vergers luxuriants, viviers majestueux, jardins et ménageries sauvages entouraient le centre de villégiatures des papes... Une activité monastique dense anime alors Gigognan : en effet, cette papauté itinérante impose que la vigne soit plantée là où résident les papes ! La vigne était donc bien présente ici à l'âge du Fer, du VI^{ème} au I^{er} siècle avant notre ère. Les vins qui y sont produits à cette époque sont plus réputés que ceux de Châteauneuf-du-Pape, issus des mêmes terroirs (terrasses du Rhône). Mais l'âge d'or de Gigognan au XVIII^{ème} siècle touche lentement à sa fin. Son déclin commence après de multiples acquisitions malheureuses durant lesquels les propriétaires successifs n'y gèrent plus ni chasses ni cultures. Les guerres successives, diverses occupations et le temps ont définitivement eu raison de la bâtisse ; les vignes seront travaillées malgré tout, le château habité par quelques ouvriers agricoles jusqu'à l'acquisition par un entrepreneur local qui redonne en 1996 à Gigognan ses lettres de noblesse. De très lourds investissements sont réalisés et la construction d'une cave de vinification en 1998 réhabilite le passé viticole du domaine. Quant au petit temple romain construit pour accueillir voyageurs et

colonisateurs, il continua à recevoir les visiteurs dans ce qui devint un prieuré au XIV^{ème}, gardé à l'époque par la statue de Saint Christophe, Saint patron des voyageurs. Aujourd'hui, et ce depuis 2011, Château Gigognan fait honneur à la fonction historique de ce site en y développant l'oenotourisme grâce à 5 chambres d'hôtes et son site préservé...

Les vocations de Gigognan semblent naturellement perdurer à travers les siècles.



UN HOMME

Jean-François Hénin a acquis le Château Gigognan en 2017 avec la volonté de préserver la biodiversité du lieu et de sauvegarder l'esprit de la maison, tournée vers la Nature. Sa vision pour le domaine est doublée d'une passion pour la terre en général et les vins en particulier, héritée de son père, Stéphane Hénin. Ce dernier était un ingénieur agronome, Commandeur de la Légion d'Honneur, mondialement connu pour ses travaux sur la physique des sols, les argiles et plus généralement la matière organique des sols.

Rigoureux et attentif au respect des règles, Jean-François Hénin est un homme d'affaires au parcours extraordinaire dont l'ambition est de faire de cette propriété un des fleurons des appellations du Rhône méridional. En 7 ans, les investissements au niveau du vignoble comme des vinifications et des équipes humaines ont permis un saut qualitatif remarquable au niveau des vins. La reconnaissance témoignée par des médailles aux concours comme des articles de presse ou encore la progression des ventes et des prix lui donnent de plus en plus raison.

DES TERROIRS, DES VIGNES

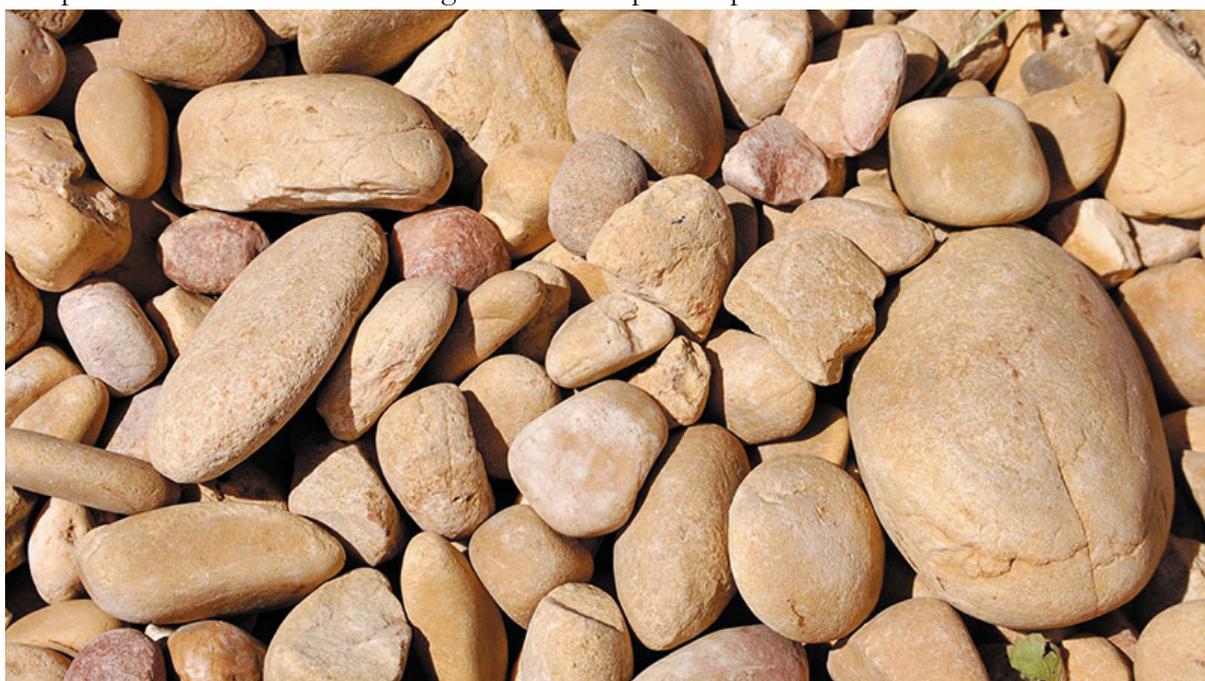
Le vignoble actuel s'étend sur 110 hectares dont 40 hectares sur l'appellation Châteauneuf du Pape, dans sa partie sud, autour du domaine entre Sorgues, Bédarrides et Courthézon, sur des terroirs d'exception de l'appellation Châteauneuf-du-pape AOP, 35 hectares en Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône, et

dernièrement 35 hectares en Côtes-du-Rhône Villages Signargues sur la commune de Domazan dans le Gard, secteur plus frais, calcaire et donc plus tardif.

L'ensemble du vignoble est certifié bio (Ecocert) depuis 2010. Le recours aux pratiques de culture biodynamique est en cours sur une partie du vignoble autour du Château, notamment pour diminuer l'emploi du cuivre, l'associer aux tisanes ou décoctions. L'application sur les sols ou sur les feuillages de préparations 500P et 501 est effectuée tout au long de l'année. Les travaux de restructuration conseillés par Stéphane Derenoncourt, dès le début de l'aventure, ont apporté au vignoble une nouvelle identité avec la possibilité de disposer d'une boîte à outils pour accompagner la production.

Trois zones de terroirs reflètent la personnalité des vins :

- le terroir de Terre Ferme, lieu-dit parcellaire racheté à Jaboulet en 2017 mais aussi Cansaud, Pierredon et Fengeuiron. Le sous-sol est composé de calcaires tertiaires et il présente une grande profondeur. Les vignes centenaires sur ces parcelles contribuent à la qualité naturelle des vins ;
- la principale surface de vignoble de Châteauneuf-du Pape est positionnée sur la partie Sud de l'appellation, à proximité du Rhône et repose sur de gros galets roulés et un fin substrat de sables rubéfiés riche en fer (Les serres, la Crousroute, les Galimardes). Le sol dispose d'une très faible capacité de stockage d'eau. Les vignes doivent plonger leurs racines en profondeur pour résister aux longues périodes sèches. Le recours à l'irrigation au goutte à goutte avec parcimonie peut s'avérer nécessaire ;
- le vignoble autour du château, produisant notamment le Bois des Moines Cotes du Rhône Villages AOP (dont le nom provient du bois éponyme qui le surplombe). Les pratiques de couverts végétaux après les vendanges redonne de la vitalité aux vignes permettant d'augmenter les taux de matières organiques dans le sol important pour faire face aux sécheresses estivales. Le viti-pastoralisme est utilisé sur le domaine afin de gérer la pousse d'adventices sur les rangs au début du printemps.



Galets roulés iconiques de Chateauneuf-du-Pape.

* Viti-pastoralisme = le fait d'utiliser des ovins (généralement des moutons) pour la tonte. Cette pratique enrichit les sols en azote alimentaire profitable aux vignes.

DES VINS

La construction, en 2018, d'un chai moderne adapté aux normes environnementales est l'étape fondatrice prolongeant les engagements pris dans le vignoble. Il est en fonction depuis les vendanges 2019. Issu d'une réflexion technique, environnementale et esthétique, il est doté des meilleurs équipements sur une superficie de 2200 m² intégralement couvert de panneaux solaires et associant un cuvier de vinification et un chai à barriques pour l'élevage. La gravité a été



Batterie de cuves en béton

privilegiée d'où sa situation en contre-bas à l'entrée du domaine. L'équipe technique est impliquée dans la démarche biologique qui allie deux qualités : l'ambition de permettre au terroir d'exprimer toutes ses subtilités, sa singularité et l'humilité de l'accompagner le plus naturellement possible. Les interventions de l'homme sont minimales : observer et accompagner. Les innovations portent sur l'utilisation de contenants adaptés à chaque parcelle permettant de séparer les lots de raisins pour ensuite mieux orchestrer l'assemblage des cuvées.

Le béton et le bois (essentiellement des foudres de 25hl et demis muids de 4 à 5hl) sont utilisés pour apporter de la patine aux vins sans rechercher une aromatique exogène, artificielle. De même, la maturité des raisins répond aux critères de fraîcheur et d'aromatic floral. Les vins du domaine ont gagné en précision, en finesse et en pureté.

Le parallèle avec la cuisine fait sens : avec des ingrédients de grande qualité, la recette est toujours réussie. Dans cet esprit, l'ambition est de récolter le raisin à son équilibre optimal et une fois dans le chai, le minimum d'intervention pour extraire, presser et accompagner la fermentation naturelle, « juste ce qu'il faut pour que l'intégralité des qualités recherchées et détenues dans nos baies se retrouvent en bouteille. On cherche un vin synthétisant la typicité, l'identité de son origine dans un style pur, raffiné et racé » précise Jenna Lelay, la maîtresse de chai du domaine.

D'aucuns décrivent les vins « aériens, aux arômes floraux, sensuels, élégants ».

Le projet de Jean-François Hénin a trouvé sa voie.

Le travail de précision apporté dans la cave se retrouve dans la gamme, qui compte 6 vins en Chateauf-du-Pape AOP dont quatre en rouge et deux blancs. Le premier « Collection Stéphane Hénin » est une cuvée « haut de gamme » issue d'un assemblage des meilleures parcelles de vieilles vignes de Mourvèdre. Cardinalice est un des fleurons de la maison : 100% Grenache issu d'une sélection des meilleures parcelles. Il n'est produit que dans certains millésimes.

Deux Chateauf-du-Pape AOP blancs « Clos du Roi » et « Terre Ferme » (Roussanne, Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc). Les vins sont principalement composés des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre pour les Rouges. Les Blancs sont issus des vieilles vignes de 95 ans de Clairette, Roussanne et Grenache Blanc.

- *Chateauf-du-Pape - Collection Stéphane Hénin*
- *Chateauf-du-Pape - Cardinalice*
- *Chateauf-du-Pape - Lieu-dit Terre ferme (R et B)*
- *Chateauf-du-Pape - Clos du Roi (R et B)*
- *Côtes-du-Rhône-Villages - Bois des Moines (R et B)*
- *Côtes-du-Rhône-Villages - Signargues*
- *Côtes-du-Rhône - Viognier*
- *Côtes-du-Rhône - Sans soufre ajouté*
- *Côtes-du-Rhône - Château Gigognan (R et B)*

LES VINS DU DOMAINE CHATEAU GIGOGNAN (fiches techniques)

10

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Collection Stéphane Hénin

Éditée à moins de 300 bouteilles, cette cuvée de vieilles vignes est un hommage au père du propriétaire Jean-François Hénin. Cette cuvée à la fois confidentielle et élitiste n'est produite que sur les millésimes d'exception en mourvèdre.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Mourvèdre
Vieilles Vignes.

TERROIR
Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION
Raisins égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. La bonne maturité de nos meilleures parcelles permet une maîtrise de l'extraction par remontages et pigeages légers, lors d'une cuvaison longue. Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois pendant 16 mois en barrique bourguignonne

DÉGUSTATION
Un rouge cardinal intense, ce vin d'une grande finesse travaillé dans le plus profond respect de la matière exhale des arômes de fruits rouges compotés et d'épices. Sa bouche aux tanins soyeux allie puissance et élégance. L'équilibre complété par la longue finale est soutenu par des notes boisées et chocolatées.

MÉDAILLES ET NOTES
94 pts Jeb Dunnuck (ed.2020)



CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Cardinalice

Ce 100% Grenache, mis en bouteille uniquement sur les plus grands millésimes, est le fruit de nos plus vieilles vignes, souvent centenaires. Cette cuvée bénéficie d'élevages longs en foudres afin de révéler toute la quintessence du grenache.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir

TERROIR
Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION
Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Raisins partiellement égrappés avec incorporation de grappes entières, fermentation en cuve béton thermorégulée, extraction maîtrisée par la succession de remontage et de pigeage. Macération finale à chaud pendant 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve puis élevage sous bois 12 à 18 mois en foudre.

DÉGUSTATION
Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de vieilles vignes de Grenache. La vinification, par l'emploi de rafle et l'extraction en douceur, reflète la noblesse de notre travail : nez préservé, explosif d'arômes doux et féminins (notes florales de rose, petit fruit à grain), pour finir sur une bouche suave et caressante. La Cardinalice est un vin aérien de composition, vin de nez, étonnant par sa finesse et son élégance.

MÉDAILLES ET NOTES
95 pts The Wine Advocate Joe Czerwinski (ed.2018)
94 pts Andreas Larsson (ed.2021)
94 pts Jeff LEVE (ed.2018)
93 pts Jeb Dunnuck (ed.2017)
18,5/20 Weinwisser (ed.2020)
17,5/20 Jancis Robinson (ed.2017)



12

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Lieu-dit Terre Ferme

Issue d'un terroir parcelaire d'un seul tenant sur un coteau de galets roulés orienté plein sud, cette cuvée est produite en quantités limitées. De faibles rendements, un élevage parcelaire en fûts, un terroir exceptionnel donnent à notre vin une personnalité inimitable.

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Grenache Blanc - Roussanne
Clairette Blanche - Clairette rose

TERROIR
Assise calcaire du miocène constituée d'argile et limons fins. Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés.

VINIFICATION
Vendangées manuellement, les grappes sont ensuite triées à leur arrivée au chai. Le pressurage (de tous les cépages réunis), en grappe entière, long et délicat, favorise un écoulage des meilleurs jus. Après un débouillage statique à froid, les moûts sont envoyés directement en fûts de chêne (30% fûts neufs) et une partie en Amphore (15%) pour y entamer leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies totales pendant 9 mois.

DÉGUSTATION
Cuvée confidentielle d'une grande complexité, ce Châteauneuf-du-Pape profond, minéral et puissant, incarne la richesse de son terroir. Ce vin blanc racé, aux notes florales, se caractérise par son équilibre entre tension et volume en bouche. Son côté boisé quant à lui vient soutenir la structure du vin pour l'accompagner dans une finale élégante d'une grande longueur.

MÉDAILLES ET NOTES
97 pts Platinum Decanter (ed.2021)
91 pts Jeb Dunnuck (ed.2021)



CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Lieu-dit Terre Ferme

Ces vignes du lieu-dit « Terre Ferme » se situent sur un coteau de galets roulés orienté plein-sud. Cette parcelle complantée d'une grande partie des 13 cépages autorisés sur l'AOC Châteauneuf-du-Pape est cultivée avec de faibles rendements pour offrir aux amateurs un vin subtil, complexe, racé et élégant. Production limitée.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache - Mourvèdre
Cinsault - Counoise

TERROIR
Assise calcaire du miocène constituée d'argile et limons fins. Complantation de cépages sur une parcelle de vieilles vignes plantées sur des terrasses à galets roulés.

VINIFICATION
L'ensemble des différents cépages sont ramassés en même temps, pour cette cuvée où l'assemblage se fait directement à la vigne. Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais. Cuvaison parcelaire, raisins vinifiés principalement en grappes entières, fermentation à température maîtrisée en cuves tulipes béton. Extraction douce par pigeages exclusivement. Macération à chaud post-fermentaire de deux semaines. Élevage après fermentation malolactique, en foudre (100%) pendant 12 mois et 6 mois en cuves bétons.

DÉGUSTATION
Cuvée de terroir, ce vin provient de vieilles vignes implantées au confin d'un lieu-dit du même nom. Sa minéralité calcaire apporte au vin une profondeur aromatique et une tension saline en bouche ainsi qu'un tanin poudreux, l'argile génère puissance et préserve des réserves en eau utile durant la longue période sèche. On obtient un vin d'une grande noblesse, plus sombre, racinaire, réglissé, doté en bouche d'une trame droite et de grande longueur.

MÉDAILLES ET NOTES
En cours de présentation



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos du Roi

Grenache, Syrah et Mourvèdre plongent leurs racines au plus profond de la roche mère, ce qui contribue à donner des qualités exceptionnelles à ce vin. Des vendanges manuelles, de très faibles rendements et un élevage de 18 mois en foudres et en fûts pour un résultat exceptionnel !

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache - Syrah
Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux à la vigne ainsi que dans nos chais. Cuvaison parcelle des raisins partiellement égrappés (10 à 15% de grappes entières sur certaines cuves), fermentation à température maîtrisée en cuves tulipes béton. Extraction douce par de légers remontages et pigeages. Macération post-fermentaire à chaud pouvant aller jusqu'à deux semaines. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barrique (20%) et foudre (30%) pendant 12 mois puis 6 mois en cuves bétons.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe couleur rouge cerise. Son nez expressif et flatteur de fruits rouges et sa bouche ample et progressive, sans lourdeur en fait un vin gourmand, subtil et sensuel. Les notes d'élevage viennent parfaire l'équilibre pour proposer un ensemble aérien et lumineux.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts Wine Enthusiast (ed.2021)
94 pts Andreas Larsson (ed.2021)
94 pts Wine Advocate (ed.2018)
92 pts Jeb Dunnuck (ed.2017)
Or Challenge Millésime Bio (ed.2022)
2** Guide Hachette 2021 (ed.2020)



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos du Roi

Elaborée à base de Grenache blanc, Clairette et Roussanne, cette cuvée rare profite d'un élevage long de 18 mois en foudres et en fûts. Un résultat exceptionnel et un potentiel de garde hors norme !

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Grenache blanc - Clairette
Roussanne

TERROIR

Terrasses à galets roulés.

VINIFICATION

Récolte manuelle avec un tri rigoureux des raisins à la vigne pour s'assurer de la qualité optimale de la vendange. Le pressurage long et à basse pression, permet une sélection des meilleurs jus. Après un débouillage statique à froid, les moûts sont envoyés en fûts de chêne (55% du volume, dont 15% en fûts neufs) et en cuves pour y entamer leur fermentation. L'élevage se prolonge dans les contenants sur lies fines pendant 9 mois, avec bâtonnage régulier permettant d'obtenir volume en bouche et complexité aromatique pour ce vin blanc de garde.

DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf du Pape s'ouvre sur de jolies notes de fruits blancs et des touches de miel d'acacia. Son nez expressif invite à découvrir une bouche riche et ample, dont le boisé subtil apporte structure, finesse et élégance. La finale portée par la tension naturelle du vin traduit la grande profondeur de ce Clos du Roi.

MÉDAILLES ET NOTES

93 pts Andras Larsson (ed.2021)
91 pts /Argent IWSC (ed.2020)
91 pts Falstaff (ed.2021)
Or Concours mondial Féminale (ed.2021)
Diplôme Concours de la Saint-Marc à
d'Honneur Châteauneuf du Pape (ed.2021)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

Bois des Moines

Les pieds de grenache, syrah et mourvèdre sépanouissent sur des terroirs exposés plein-sud entre le château et la pinède, sur des sols de galets roulés historiquement réputés et similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape. Grâce à un élevage en partie sous bois, cette cuvée de prestige surprend par son élégance et sa capacité de garde. Une excellente alternative aux cuvées traditionnelles de Châteauneuf-du-Pape.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Syrah
Mourvèdre

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteau en pente légère au-dessus du Château.

VINIFICATION

Fermentation à température maîtrisée avec pilotage rigoureux des extractions, réalisées par légers remontages et pigeages pour cuaison totale entre 4 et 5 semaines permettant une pleine diffusion des éléments nobles de cette matière riche et puissante. Fermentation malolactique, assemblage et élevage 18 mois en cuves béton tulipes et barriques (25%).

DÉGUSTATION

Notre Côtes-du-Rhône « Vieilles vignes » est élaboré sur un superbe terroir à galets roulés situé dans un écrin de pins au-dessus de la cave et exposé plein sud. Issu de rendements limités, sur une sélection parcelle, ce vin d'un rouge intense dévoile un nez subtil et gourmand de fruits noirs (myrtilles cassis) et de réglisse, associé à des notes épicées. La bouche enveloppée du Bois lui confère une grande profondeur, et en fait un vin racé, complexe et harmonieux.

MÉDAILLES ET NOTES

95 pts / Platinum Decanter (ed.2017)
Coup de coeur 3*** Guide Hachette (ed.2019)
Or Vigneron indépendants (ed.2018)
90 pts Jeb Dunnuck (ed.2019)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

Bois des Moines

Cette cuvée est issue de parcelles exposées plein-sud et protégées du vent par une forêt de pins en amont du château. Les pieds de Roussanne, Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc produisent des raisins de très grande qualité. Grâce à un élevage sur lies, cette cuvée de prestige est exceptionnelle.

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Roussanne - Grenache Blanc
Clairette - Bourboulenc

TERROIR

Terrasses anciennes sur sables, calcaires marneux et galets roulés. Exposition plein sud, sur coteau en pente légère au-dessus du Château.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai avant pressurage. Débouillage statique à froid avant d'envoyer les moûts en fermentation en cuves et en barriques (25%), l'élevage se prolonge ensuite 8 mois sur lies totales avant assemblage. Filtration avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Issu d'une sélection parcelle et intra parcelle stricte, notre « Bois des Moines » Blanc se distingue par son nez délicat aux notes grillées et florales d'aubépine et de réglisse. La bouche puissante allie rondeur, structure et mordant pour faire de ce Côtes-du-Rhône-Villages un vin blanc racé, exprimant son terroir.

MÉDAILLES ET NOTES

Bronze IWSC (ed.2020)



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES



Signargues

Reflet d'un terroir exigeant et aride sur un plateau légèrement en altitude et balayé par le mistral, cette cuvée est majoritairement le fruit de vieilles vignes de carignan. De faibles rendements et un élevage en partie sous-bois produisent un vin racé et concentré au potentiel de garde extrêmement prometteur.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache - Carignan
Syrah - Mourvèdre

TERROIR

Sol argilo calcaire à sables marneux et galets roulés.

VINIFICATION

Raisins vendangés à la main, tris successifs à la vigne et au chai. Fermentation à température maîtrisée en cuve tulipe béton, extraction légère par pigeage sur une cuaison de 4 semaines pour une diffusion progressive des composés du raisin. Fermentation malolactique, élevage de 18 mois en barrique (40%) et cuve béton (60%).

DÉGUSTATION

Vin de terroir, notre cuvée Signargues est un vin d'une grande profondeur. Le nez de ce vin exhale des arômes d'épices, poivre vert, de bergamote et de mûres sauvages soutenu par son côté floral ainsi qu'une touche de boisé. Cette cuvée se caractérise par son énergie et sa droiture, il n'en reste pas moins très appétant grâce à sa dimension minérale associée à un grain de tannin fin et ciselé.

MÉDAILLES ET NOTES

Argent Challenge Millésime Bio (ed.2022)
Argent Concours Bio des vins d'Avignon (ed.2021)



CÔTES-DU-RHÔNE



Viognier

Notre 100% Viognier provient de vignes cultivées sur des terres parfaitement adaptées à ce cépage. En partie élevé sous bois, cette petite touche de bois d'acacia apporte au vin une belle tension et contribue à faire de ce monocépage une des cuvées signatures de la maison.

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Viognier

TERROIR

Un terroir argilo calcaire et sables.

VINIFICATION

Vendangés à la main pour un respect du fruit, nos viogniers sont soigneusement triés dans la vigne puis au chai, avant d'être pressés en grappes entières pour favoriser l'écoulement et la sélection des meilleurs jus. Fermentation à basse température en cuve inox, et pour une partie (25%) en fûts, afin de marier expression aromatique et complexité lors de l'assemblage après un élevage sur lies fines de 4 mois. Vin légèrement filtré avant la mise en bouteille en février.

DÉGUSTATION

Ce vin élégant aux arômes exotiques expressifs : ananas, fruits à chair blanche, pêche mais aussi mêlant à ce bouquet des notes florales de jasmin, cette cuvée se distingue par son équilibre en bouche alliant onctuosité, finesse et tension. Sa jolie fraîcheur vous enchantera dans des moments de convivialité, à l'apéritif, mais aussi grâce à son élégance. Vin gourmand, gorgé de soleil, à effet immédiat garanti.

MÉDAILLES ET NOTES

Or Concours des vins d'Orange (ed.2018)
Argent Vignerons Indépendants (ed.2018)
Bronze Concours des Grands Vins de France (ed.2021)



CÔTES-DU-RHÔNE



Château Gigognan

Profitant de la même exigence et des mêmes soins attentionnés que tous nos autres vins quant à la cueillette des raisins, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille, notre Cotes-du-Rhône met en valeur les cépages classiques de la Vallée du Rhône Méridionale. Il est issu de vignes qui bénéficient de rendements faibles et d'un élevage maîtrisé.

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Grenache Noir - Mourvèdre
Syrah - Cinsault - Carignan

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux. Exposition plein sud, sur coteau en pente légère autour du château.

VINIFICATION

Raisins égrappés, vinifiés en cuves thermorégulées, extraction modérée par remontage léger et pigeage, suivi d'une macération post-fermentaire (2 semaines). Assemblage après fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.

DÉGUSTATION

Cuvée d'assemblage, notre Cotes-du-Rhône Château Gigognan présente une jolie robe d'un rouge éclatant, associée à un nez gourmand aux arômes de fruits rouges finalement relevé par de légères notes d'épices. En bouche, il se distingue par son fruité, et ses tanins souples. Son côté rond est reflété par des notes de cerises et de mûres, soutenues par une belle fraîcheur en finale et une structure qui s'assouplit avec le temps.

MÉDAILLES ET NOTES

90 pts Wine Enthusiast (ed.2021)
1* Guide Hachette (ed.2021)
Or Concours Bio des vins d'Avignon (ed.2021)
Argent Concours Mondial Féminale (ed.2021)



CÔTES-DU-RHÔNE



Château Gigognan

Gourmande, fraîche et friande, notre cuvée provient de différents terroirs dont les plus prestigieux d'entre eux ont la particularité d'être très identitaires puisqu'ils s'expriment sur des sols de galets roulés.

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Roussanne - Grenache Blanc
Clairette - Bourboulenc

TERROIR

Sol argilo-calcaire ou sablonneux.

VINIFICATION

Vendanges aux heures les plus fraîches. Pressurage et débouillage à froid. Fermentation à basse température en cuve inox, et élevage de 6 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION

Vin d'assemblage, notre «Château Gigognan Blanc» se caractérise par son élégance et une belle tension. Nez avec des notes subtiles de fleurs blanches, d'abricot et d'agrumes. La bouche, dense, s'équilibre par la fraîcheur naturelle du vin.

MÉDAILLES ET NOTES

89 pts Wine Enthusiast (ed.2021)
Argent Vignerons Indépendants (ed.2018)

