

Domaine Les Goubert

GIGONDAS 2006

UN COMMENTAIRE

Les vins sont des initiations au voyage et à la découverte des paysages dont ils sont issus.

Imaginez alors un très joli « mas » méridional. Une bâtisse plusieurs fois centenaire mais décorée avec goût, entourée d'un superbe jardin méditerranéen, au pied des dentelles de Montmirail. Vous y êtes ? Vous venez alors d'entre apercevoir ce nouveau millésime.

Ce Gigondas exprime toute la beauté et la richesse d'un tel lieu. Il exprime le jardin par une palette d'arômes subtils et évocateurs : la belle cerise mûre, la petite fraise de bois, le romarin et quelques épices.

La bâtisse, c'est en bouche qu'il nous la révèle : une certaine majesté, tout en équilibre des volumes, pleine d'élégance : elle en impose. Les détails comptent et tout est harmonieux. Les fruits et les épices tels le tabac, le clou de girofle et le poivre dressent le décor. Quelques notes de cerises à l'eau-de-vie créent l'ambiance. La matière est riche, souple, d'une grande finesse et pleine de délicatesse.

La fin de bouche vient parfaire le tout. L'équilibre se tient et conserve au fruité une permanence, tel un coucher de soleil sur les jolies dentelles.

Telle cette bâtisse, il saura vieillir et vous charmer pendant de longues années.

UNE PHRASE

Ce Gigondas est tout en richesse et en beauté. Mais derrière ses habits de grand seigneur, il sait rester humble pour nous laisser découvrir toute sa finesse, sa douceur, son harmonie subtile et pour nous laisser deviner les belles contrées dont il est issu.

UN MOT

Délicat

LES ACCORDS

(de la jeunesse à la maturité)

Gigot saignant, carré d'agneau, agneau grillé, lapin aux pruneaux, canard aux olives, pigeon, sanglier rôti, lièvre, daube de bœuf

TEMPERATURE DE SERVICE

15/17°C

GARDE

Carafer 2h à l'avance minimum. Max 2016

SIMPLE					COMPLEXE
LEGER				○	DENSE
FRAIS				○	CHALEUREUX