

www.lesgoubert.fr

Fiches techniques

TECHNICAL DATASHEETS

Domaine Les Goubert

Mireille et Jean-Pierre Cartier
Propriétaires Récoltants
F-84190 Gigondas

Tel +33 (0)4.90.65.86.38
Fax +33 (0)4.90.65.81.52

jpcartier@lesgoubert.fr
www.lesgoubert.fr

Quelques informations complémentaires...

Some additional information

TERROIR

All our soils are made of limestone with clay, with different geological layers : Mindel, Riss, Würm, Berriassien, Oxfordien, Argovien, Hevetien, Triassic and Upper Jurassic periods alluvial deposits.

CULTIVATION

Our vineyard is cultivated in a traditional way, without any chemical product, to simply preserve nature.

WINEMAKING

In concrete vats for our red wines ; Grapes are de-stemmed and crushed and we run long macerations. In stainless steel vats or in barrels for our white wines.

BOTTLING

Blending happens just after ageing for each cuvee. Thus we guarantee a sole quality across a same vintage. No fining and just a light filtering for our red wines except Gigondas. A sole bottling session and ageing in underground cellar until labelling and shipping.

ANNUAL PRODUCTION

6.000 boxes

EXPORT

We export 60% of our production to Canada, USA, Japan and Europe (Denemark, UK, Germany, Benelux, Switzerland, etc..).

TERROIR

Tous nos sols sont argilo-calcaires avec des couches géologiques différentes : alluvions de Mindel, de Riss, Würm, Berriassien, Oxfordien, Argovien, Helvétien, Trias et Jurassique Supérieur.

FAÇON CULTURALE

Nos vignes sont travaillées de façon traditionnelle, **sans engrais chimique ni insecticide et herbicide** afin de préserver au maximum le milieu naturel.

VINIFICATION

En cuves béton pour les vins rouges, raisins égrappés et foulés avec de longues macérations. En cuve inox ou en pièces pour les vins blancs.

MISE EN BOUTEILLE

Chaque cuvée est assemblée après élevage garantissant ainsi à notre clientèle une qualité unique pour un même millésime. Sans collage, ni filtration pour les Gigondas et légère filtration pour les autres vins. Unique mise en bouteille pour tous nos vins et vieillissement en cave souterraine jusqu'à l'habillage et l'expédition.

PRODUCTION ANNUELLE

72.000 bouteilles

REVUES DE PRESSE

Nous vous invitons à parcourir l'ensemble des articles parus dans la presse et nous concernant sur notre site internet www.lesgoubert.fr.

DISTRIBUTION

Particuliers, restauration, cavistes

EXPORTATION

Nous exportons 60% de notre production vers le Canada, les Etats-Unis, le Japon et l'Europe (Danemark, Royaume-Uni, Allemagne, Benelux, Suisse, etc..).

Cuvée Florence

AOC GIGONDAS . ROUGE

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2005 and 2006

VINE VARIETY

Grenache, Syrah

SOILS

Limestone with clay. Mindel, Berriassien, Oxfordien and Argovien alluvial deposits.

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat. All vine varieties blended. De-stemmed and slightly crushed grapes. 31 days maceration. Ageing in French « merrain » oak barrels. 50% new barrels. - 50% previously used barrels (1st wine). Ageing length varies upon vintages, and is based on numerous tastings sessions. These vintages ageing was 24 months.

BOTTLING

No fining. No filtering. One sole bottling session.

MILLESIME

2005 et 2006

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah

TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Mindel, Berriassien, Oxfordien et Argovien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés, macérations de 31 jours.

Elevage en pièces de chêne merrain de différentes origines (bois de Bertranges, Cîteaux, Limousin, Nevers, Tronçais et Vosges). 50% en pièces neuves et 50% en pièces de 1er vin. La durée de l'élevage varie selon les millésimes et elle est déterminée par de nombreuses dégustations. Pour ces millésimes, le vieillissement a été de 24 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Toutes les pièces sont assemblées avant l'unique mise en bouteille, sans collage ni filtration.

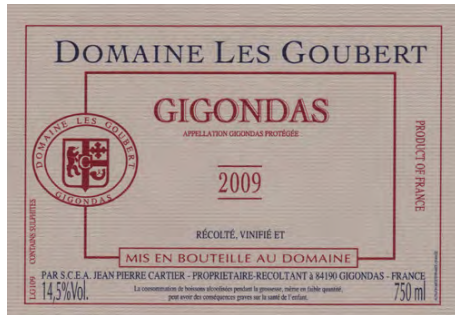
Gigondas

AOP GIGONDAS . ROUGE

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2009

VINE VARIETY

Grenache, Syrah, Mourvèdre,
Cinsault, et Clairette

SOILS

Limestone with clay. Mindel,
Berriassien, Oxfordien and Argovien
alluvial deposits.

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in
concrete vat, All vine varieties
blended, De-stemmed and
slightly crushed grapes. 31 days
maceration. 9 months ageing : 35%
in concrete vats, 65% in previously
used barrels (3rd/4th/5th wine)..

BOTTLING

No Fining. No Filtering. One sole
bottling session after cuvee
blending.

MILLESIME

2009

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Clairette

TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Mindel, Berriassien,
Oxfordien et Argovien, dépôts torrentiels récents).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification en cuves béton, cépages assemblés,
raisins égrappés et légèrement foulés, macérations
de 31 jours.

Elevage : 35% en cuves béton, 65% en pièces de
3ème, 4ème et 5ème vin pendant 9 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Vin ni collé, ni filtré. Unique mise en bouteille après
assemblage des cuvées.

Le Domaine Les Goubert se situe au coeur du
vignoble de **Gigondas**, à l'ouest du village.

Plus de 40 parcelles, toutes en terrasses et en
coteaux, avec des expositions et des couches
géologiques très différentes les unes des autres,
constituent le vignoble du domaine, sur une
superficie de 23 hectares à une altitude variant de
150 à 400 mètres.

Réunis au sein d'un même domaine, ces différents
éléments (parcelles, sols et expositions) contribuent
à la noblesse et à la complexité des vins du domaine.

Ces parcelles sont situées sur les communes de
**Gigondas, Beaumes de Venise, LaFare, Sablet et
Séguret.**

Pour les vins rouges, on y retrouve les cépages
grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault, Picpoul
noir, Terret noir, Brun argenté (Vaccarèse) et
Carignan. Pour les vins blancs, elles sont implantées
avec les cépages clairette, roussanne, bouboulenc
et viognier.

Le domaine produit les Appellations d'Origine
Protégée Gigondas (rouge), Côtes du Rhône Villages
Sablet (rouge et blanc), Beaumes de Venise (rouge),
et Côtes du Rhône (rouge et blanc)

Our estate is located in the heart
of Gigondas' vineyard, west of the
village.

Domain's vineyard is made of
more than 40 terraced and
mountainsided patches. Exposures
and soils are very different.
Heights between 150 and 400
meters. Total surface is around
23 hectares (57 acres). All these
different elements (patches, soils
and exposures) contribute to the
richness of our wines.

Patches are located at Gigondas,
Beaumes de Venise, LaFare, Sablet
and Séguret.

Vine varieties : grenache noir,
mourvèdre, syrah, cinsault, Picpoul
noir, Terret noir, Brun argenté
(Vaccarèse) and Carignan for red
wines, and clairette, roussanne,
bouboulenc et viognier for white
wines.



Nos vins blancs & rosés

WHITE & ROSÉ WINES

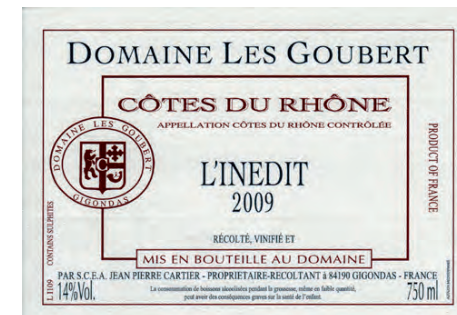
DOMAINE LES GOUBERT
 JEAN PIERRE CARTIER
 84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
 JPCARTIER@LESGOUBERT.FR

L'inédit

AOC COTES DU RHONE . ROUGE



VINTAGE

2009

VINE VARIETY

See Cepage(s)

SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND MATURING

Wine making process runs in concrete vats. Syrah and Carignan are blended. De-stemmed and crushed grapes. 15 days maceration. 11 months ageing in previously used barrels (2nd and 3rd wine)

BOTTLING

No fining. No filtering. One sole bottling session after barrel blending.

MILLESIME

2009

CEPAGE(S)

Brun argenté (Vaccarèse) 50%, Syrah 25%, Carignan 25%)

TERROIR

Argilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification en cuves béton, Syrah et Carignan assemblés, Brun argenté séparé, raisins égrappés et foulés avec des macérations de 15 jours.

Eleveage : 11 mois en pièces de 2ème et 3ème vin.

MISE EN BOUTEILLES

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteilles après assemblage des pièces.

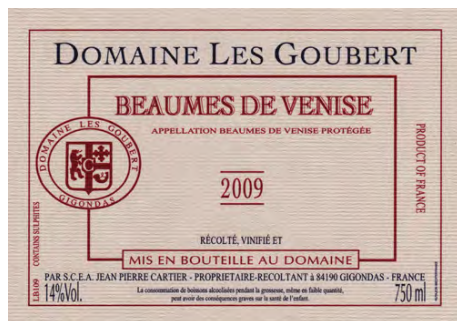
Beaumes de Venise

AOP BEAUMES DE VENISE . ROUGE

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2009

VINE VARIETY

Grenache, Syrah, Cinsault
SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 25 days maceration. 11 months ageing in concrete vats

BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage.

MILLESIME

2009

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah et Cinsault

TERROIR

Angilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 25 jours.

Elevage de 11 mois en cuves béton.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteille après assemblage des cuvées.

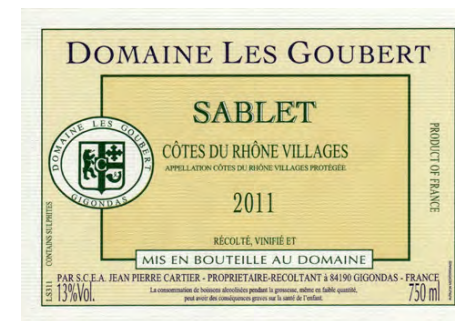
Sablet blanc

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET . BLANC

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2011

VINE VARIETY

Clairette, Roussanne, Bourboulenc and Viognier

SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits.

VINIFICATION AND AGEING

Clairette, Roussanne Bourboulenc are blended. Wine making process runs under controlled temperature in vats. Same process applied to Viognier. Fermentation ends in previously used (3rd wine) French oak barrels, Followed by malolactic fermentation.

BOTTLING

Blending 11 months after harvest. One sole bottling session per vintage.. No fining, no filtering.

MILLESIME

2011

CEPAGE(S)

Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

TERROIR

Angilo-calcaire (alluvions de Riss, de Würm et Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

Clairette, Roussanne et Bourboulenc sont vinifiés assemblés avec maîtrise des températures (inférieures à 20°) en cuve. Viognier vinifié séparément selon la même technique. La fermentation alcoolique se termine en pièces de 3ème vin de chêne Français (Forêt de Cîteaux) suivie de la fermentation malo-lactique.

MISE EN BOUTEILLE

Assemblage de la cuve et des pièces avant l'unique mise en bouteille du millésime 11 mois après la récolte. Pas de collage et légère filtration.

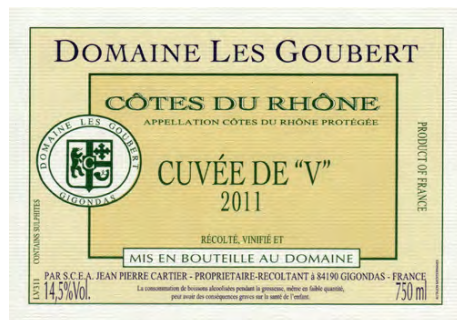
Cuvée de V

AOP CÔTES DU RHÔNE . VIOGNIER BLANC

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE MILLESIME

2011 2011

VINE VARIETY CEPAGE(S)

Viognier Viognier

SOILS TERROIR

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Fermentation ends in previously used (3rd wine) barrels and new barrels (25%), followed by malolactic fermentation. 5 months ageing on lees with stirring.

BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage.

Angilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur, alluvions de Riss, de Würm et Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve avec maîtrise des températures (inférieures à 20°C). Entonné en cours de fermentation alcoolique.

Élevage de 5 mois en pièces de 3ème vin et fûts neufs (25%), sur lies fines avec batonnage et fermentation malolactique.

MISE EN BOUTEILLE

Après assemblage des pièces, légère filtration et unique mise en bouteille du millésime.

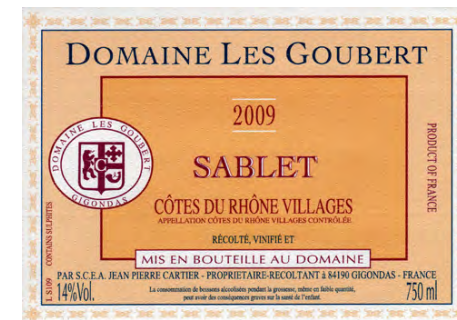
Sablet

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES . ROUGE

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE MILLESIME

2009 2009

VINE VARIETY CEPAGE(S)

See Cepage(s) Grenache, Syrah, Mourvèdre et Clairette

SOILS TERROIR

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat. All vine varieties blended, de-stemmed and slightly crushed grapes. 20 days maceration. 11 months ageing in concrete vats.

BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage.

Angilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 20 jours.

Élevage de 11 mois en cuves béton.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteille du millésime.

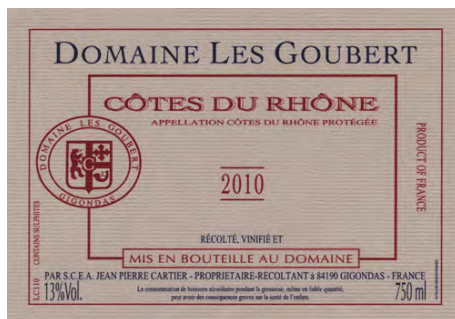
Côtes du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE . ROUGE

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2010

VINE VARIETY

See Cepage(s)

SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs in concrete vat, All vine varieties blended, De-stemmed and slightly crushed grapes. 15 days maceration. 11 months ageing in concrete vats..

BOTTLING

No fining. Light filtering. One sole bottling session per vintage.

MILLESIME

2010

CEPAGE(S)

Grenache, Syrah, Cagnan, Ternet noir, Picpoul noir, et brun argenté (Vaccarèse)

TERROIR

Angilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuves béton, cépages assemblés, raisins égrappés et légèrement foulés avec des macérations de 15 jours.

Elevage de 11 mois en cuves béton.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé et légère filtration. Unique mise en bouteille après assemblage des cuvées.

Les Favoris

AOP CÔTES DU RHÔNE . BLANC

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2011

VINE VARIETY

Roussanne and Viognier

SOILS

Limestone with clay from Triassic and Upper Jurassic periods.

VINIFICATION AND AGEING

Wine making process runs under controlled temperature (kept below 20°C). Each vine variety separately. Malolactic fermentation in new (25%) and previously used French oak barrels (2nd and 3rd wines). 5 months ageing on lees.

BOTTLING

Light filtering after blending. One sole bottling session per vintage

MILLESIME

2011

CEPAGE(S)

Roussanne et Viognier

TERROIR

Angilo-calcaire (Trias, Jurassique Supérieur).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification s'effectue en cuve avec maîtrise des températures (inférieures à 20 °C). Cépages séparés.

Mise en pièces neuves (25%) et de 2ème & 3ème vin de chêne Français (Forêt de Cîteaux) pour la fermentation malo-lactique, cépages séparés pendant 5 mois, sur lies fines.

MISE EN BOUTEILLE

Après assemblage des pièces, légère filtration et unique mise en bouteille du millésime.

Le rosé de Flo

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET. ROSÉ

DOMAINE LES GOUBERT
JEAN PIERRE CARTIER
84190 GIGONDAS

04.90.65.86.38

WWW.LESGOUBERT.FR
JPCARTIER@LESGOUBERT.FR



VINTAGE

2011

MILLESIME

2011

VINE VARIETY

See Cepage(s)

CEPAGE(S)

Mourvèdre, Terret noir et Picpoul noir

SOILS

Limestone with clay. Riss, Würm and Helvetien alluvial deposits

TERROIR

Angilo-calcaire (Alluvions de Riss, de Würm, Helvétien).

VINIFICATION AND AGEING

Pre-Fermentation cold maceration. (kept below 20°C). Wine making process runs under controlled temperature in vats (below 20°C). 8 months max. ageing in vats.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération préfermentaire à Froid. La vinification s'effectue en cuve inox avec maîtrise des températures (inférieures à 20 °C). Elevage en cuve de 8 mois maximum.

BOTTLING

No fining. One sole bottling session per vintage

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé. Unique mise en bouteille du millésime.



Nos vins rouges

RED WINES