



« La Grangelière » Pierre Amadiou

Vacqueyras, Rhône méridional

CEPAGES

Grenache Noir et Syrah



PRODUCTEUR

Propriétaire de 7 ha au pied du village de Gigondas, Pierre Amadiou, le grand père, décida en 1929 de mettre son Gigondas lui même en bouteille. Il fut un des premiers à inscrire le nom de l'appellation sur ses bouteilles et obtient dès 1932, une médaille d'or au Concours Agricole de Paris. Il rachète ensuite deux domaines historiquement liés : Grand Romane et La Machotte et devient le plus grand propriétaire de Gigondas avec 137 hectares de vignes (presque d'un seul tenant). Pierre Amadiou, fut non seulement vinificateur et bâtisseur mais aussi un précurseur en beaucoup de choses. Avant tous les discours actuels sur l'environnement, il fit paître un grand troupeau de moutons dans les vignes à la saison creuse (jusqu'à 1200 têtes), pratiquant ainsi à la fois la fumure naturelle et l'enherbement maîtrisé, pour obtenir un vignoble naturel et sain. Aujourd'hui c'est déjà la troisième qui travaille à faire perdurer sa philosophie en produisant des vins d'une grande finesse toujours plus qualitatif d'année en année en représentant et respectant son terroir et son environnement.

TERROIR

Sur le versant sud des Dentelles de montmirail, le terroir de Vacqueyras s'étale en terrasses où se mêlent alluvions et cailloux offrant aux vignes de Grenache et Syrah un caractère plus fruité que son « grand frère » le Gigondas

VITICULTURE

Vignes de 40 ans, vendangées à la main et vinifiées dans la simplicité tout en préservant l'élégance du terroir

DEGUSTATION

Un joli bouquet expressif et aguçeur de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices, agrémenté d'une bouche à la matière tannique serrée et affinée par le passage en barrique et à la finale montante et volumineuse

ACCORDS & SERVICE

Pour viandes blanches grillées, volailles rôties, viandes rouges en sauce ou grillées (bavette, filet pur, entrecôte, côte à l'os, ...), petits gibiers, ...

POTENTIEL DE GARDE

A déguster dès maintenant mais idéalement dans ses 5 ans pour atteindre son apogée