SANTA DUC, Gigondas HAUTES GARRIGUES 2019

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Gigondas



La note by Christian Walter 97/100

Le jeune, mais visiblement déjà talentueux Benjamin Gras, continue d'élaborer un style de vin élégant et magnifiquement équilibré à partir de ce domaine de référence de Gigondas, qui produit désormais également une poignée de Châteauneuf du Pape. (Jeb Dunnuck)

Depuis plus d'une décennie, le Domaine Santa Duc est l'un des fleurons de Gigondas. [...] Santa-Duc serait-il le meilleur domaine de l'appellation ? Quoi qu'il en soit, ainsi que l'indiquent mes notes de dégustation, le domaine allie le muscle, la richesse et la fougue du Gigondas classique à un degré d'élégance et de pureté dont manquent de nombreux vins de l'appellation. (Robert M. Parker, Jr. - The World's Greatest Wine Estates, Simon & Schuster)

Le Domaine Santa Duc est une référence en matière de vinification à Gigondas, mais également un modèle en Rhône sud. Le Duc de Gigondas, Yves Gras est un leader charismatique et éloquent de cette appellation, qui l'a faite sortir de l'ombre de Châteauneuf-du-Pape pour lui apporter une reconnaissance éloignée de cette réputation dépassée de vins rustiques, tanniques et aux taux d'alcool élevés. (Simon Field MW, Wine Buyer - Berry Brother's & Rudd, London)

Franc et mesuré, Yves Gras est pourtant l'une des figures incontournables de Gigondas. Arrivé au domaine en 1985, il a tout fait pour produire des vins à la profondeur exemplaire. Les parcelles de Santa Duc sont tirées au cordeau et rigoureusement tenues. La barrique a été très vite remplacée par les foudres et le Mourvèdre prend une place importante dans les assemblages. Le peu de flacons disponibles est tout de suite épuisé. N'attendez pas. (Antoine Pétrus - Bettane & Desseauve, Guide des Vins, Flammarion, 2016)

Santa Duc (Gigondas)

Vignoble provençal réputé depuis l'époque gallo-romaine pour ses vins rouges de caractère. Les vignerons se sont imposés des règles strictes : rendement maximal fixé à trente-six hectolitres par hectare, tri du raisin pour ne garder que le meilleur...

Au domaine de Santa Duc, Yves Gras hisse la propriété au rang des plus grands de Gigondas. Il faudra de la volonté et de la générosité, pour que les successions ne morcellent pas l'exploitation. Aujourd'hui

enfin, le fruit du travail et de la passion de cette famille est reconnu dans le monde entier.

Les cépages grenache, mourvèdre, syrah et cinsault du Domaine poussent sur deux types de sols : d'une part sur des marnes à éléments calcaires sur le secteur du Clos Derrière Vieille (côteau au-delà des anciens hospices du village) ; d'autre part sur des sols pauvres d'argiles rouges caillouteuses, ce sont les secteurs des Hautes Garrigues, Les Carbonnières, Les Rocassières, Santa Duc, Les Pailleroudas, Le Goujar et Plane. L'alliance de ces terroirs contrastés donne des vins équilibrés, à la fois corpulents et élégants.

Le domaine conçoit la plante comme un être vivant en équilibre avec son environnement. Il la soigne en douceur. Il cherche aussi à maintenir la biodiversité et la vie des sols à travers l'agriculture biologique et l'agriculture biodynamique. Travail intégral du sol, souci et respect des surfaces foliaires, ébourgeonnage... Les raisins à juste maturité sont ensuite cueillis à la main, égrappés partiellement ou totalement selon les terroirs. Puis ils infusent lentement, une dizaine de jours, pour livrer au vin rouge des arômes complexes, des tanins fins et enrobés avant d'être élevés en foudres.

Le vin

Les racines doivent traverser une couche de 8m d'alluvions anciennes pauvres et drainantes avant d'atteindre l'assise d'argiles bleues. Terroir de prédilection du Grenache, il y manifeste toute sa fougue. Au fil des complantations, le Mourvèdre représente maintenant 40% de l'encépagement apportant sa fraîcheur, ses notes réglissées, ses tanins structurants. Les vins qui naissent dans ce lieu-dit sont sérieux et profonds, marqués par les épices et des tanins charnus, qui leur confient une longévité extraordinaire.

I loved the 2019 Gigondas Les Hautes Garrigues, one of the finest vintages of this cuvée under the helm of Benjamin Gras. Medium ruby-hued, with gorgeous meaty, peppery, Provençal aromatics, it needs plenty of air, and while it started out closed and reticent, it blossomed with time and shines for its purity and complexity. Full-bodied on the palate, with a concentrated mid-palate, flawless balance, and a great finish, it's going to benefit from 2-4 years of bottle age and keep for two decades. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

J'ai adoré le Gigondas Les Hautes Garrigues 2019, l'un des plus beaux millésimes de cette cuvée sous la houlette de Benjamin Gras. De couleur rubis moyen, avec de magnifiques arômes charnus, poivrés et provençaux, il a besoin de beaucoup d'air, et s'il a commencé fermé et réticent, il s'est épanoui avec le temps et brille par sa pureté et sa complexité. Corsé en bouche, avec un milieu de bouche concentré, un équilibre sans faille et une superbe finale, il bénéficiera de 2 à 4 ans de bouteille et se conservera pendant deux décennies. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Les gènes de l'excellence sont indéniablement ancrés dans l'ADN de la famille Gras, Yves, représentant la cinquième génération de vignerons, vient de passer le témoin à son fils Benjamin qui interprète des vins profonds et élégants, où la pureté du fruit dépeint une véritable obsession. Un style léché, sur lequel les vins abandonnent un peu de générosité et de concentration en faveur d'une délicatesse très pure. Formidable cadeau de bienvenue que ce chai tout neuf, dans lequel les jarres en terre cuite flirtent avec les foudres en chêne. De la complantation, un travail soigné des sols, une vinification en souplesse et une déjà grande expérience internationale permettent au jeune vigneron de réaliser, pour son premier millésime, de remarquables cuvées comme ce fringant clos-derrière-vieille 2017. Une bien belle révérence du papa qui signe un dernier millésime 2016 magistral. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Young Benjamin Gras appears firmly in control of the winemaking at this benchmark estate put on the map by his father, Yves. The estate has been certified biodynamic by Demeter beginning in 2017, so when those wines are eventually released, they'll be the first vintage thus labeled. Those wines went into foudres for aging just a week before I arrived to taste the wines in mid-June. Most of the bunches are still destemmed (60% to 70%), and the wines undergo a cold maceration of about a week prior to ferments

that max out around 25 degrees Celsius. Maceration times and extraction have been steadily reined in by Benjamin, who emphasizes elegance over power. Considering the 2015 and 2016 vintages, Gras said, "I prefer 2016. The lab analyses are quite the same, but 2016s have more vivacity." He considers 2017 to be more accessible than 2016, which he calls fresh. Most of the wines age in foudres, although portions of several wines spend time in amphorae. From an estate that used to be about ripeness and power, it has evolved rather quickly into one that's more about elegance and terroir expression. (Guide Parker)

Le jeune Benjamin Gras semble bien maîtriser la vinification de ce domaine de référence mis sur la carte par son père, Yves. Le domaine a été certifié biodynamique par Demeter à partir de 2017, et lorsque ces vins seront finalement commercialisés, ils seront le premier millésime ainsi étiqueté. Ces vins ont été mis en foudres pour être élevés juste une semaine avant mon arrivée pour déguster les vins à la mi-juin. La plupart des grappes sont encore égrappées (60 à 70 %), et les vins subissent une macération à froid d'environ une semaine avant les fermentations qui atteignent un maximum d'environ 25 degrés Celsius. Les temps de macération et l'extraction ont été régulièrement limités par Benjamin, qui privilégie l'élégance à la puissance. Si l'on considère les millésimes 2015 et 2016, M. Gras déclare : " Je préfère le 2016. Les analyses de laboratoire sont sensiblement les mêmes, mais les 2016 ont plus de vivacité. " Il considère que le 2017 est plus accessible que le 2016, qu'il qualifie de frais. La plupart des vins vieillissent en foudres, bien que des portions de plusieurs vins passent du temps dans des amphores. D'un domaine qui était autrefois axé sur la maturité et la puissance, il a évolué assez rapidement vers un domaine qui est davantage axé sur l'élégance et l'expression du terroir. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck :** 97/100
- **Cépage :** 50% grenache, 50% mourvèdre, vieilles vignes de 75 années.
- **Terroir :** Sols pauvres d’argiles rouges caillouteuses. Parcelles implantées exclusivement sur le terroir des Hautes Garrigues, nom du lieu-dit et siège du domaine.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en caisses avec tris. Égrappage partiel en fonction du millésime et des parcelles. Encuvage par gravité avec respect total de l’intégrité du raisin. Fermentation de 20 à 30 jours en cuves inox sous températures contrôlées.
- **Elevage :** Deux longs remontages quotidiens. Pigeages décidé à la dégustation. Pressurage en pressoir pneumatique. Elevage 18 mois en foudres de chêne Stockinger de 36 hectolitres et en jarres en terre-cuite de 8 hectolitres.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2039
- **Alcool :** 15,0% vol.