

Domaine du Pesquier

AOC Gigondas

Eigenaren van Domaine du Pesquier zijn vader en zoon Boutière.

Hun wijngaarden liggen deels rond het domein, waar de bodem vooral steenrijk en kleiachtig is, deels op de heuvels ter hoogte van het dorpje Gigondas. Daar bestaat de grond vooral uit kalksteen. Wat meer verderop



bezit de familie Boutière nog een kleine perceel op de 'coteau' bij Vacqueras. Het Domaine du Pesquier geniet vooral een grote reputatie vanwege zijn puur traditioneel gevinifieerde Gigondas, maar won verder aan bekendheid dankzij de creatie van zijn bijzondere vin de pays.

2007 Gigondas

Domaine du Pesquier

De druiven voor deze wijn komen deels van het plateau bij Gigondas en deels van de coteaux. De aanplant is gemiddeld veertig jaar oud en bestaat voor 75% uit grenache, 20% uit syrah en 5% uit mourvèdre.

De druiven worden bij binnenkomst volledig ontsteeld. De wijn wordt gevinifieerd op cuve en opgevoed op grote eikenhouten fouders.



Proefnotitie: *De Gigondas uit 2007 is een geweldenaar. Hij biedt een intens donker fruit, pruimen, kruidigheid, zwoele tonen van specerijen, tabak en kreupelhout. In de mond is hij krachtig en geconcentreerd, met zoete, rijpe tannines en een opvallende frisheid.*

Op dronk: tussen nu en 2015



DOMAINE DU PESQUIER
2007 ★★

L'intensité de la robe, rouge sombre, annonce d'emblée une très belle concentration dans cet assemblage grenache, syrah et mourvèdre, élevé en foudre. Une petite aération, et la richesse aromatique du vin est révélée: fruits rouges et noirs accompagnés de notes plus chaleureuses d'épices et de chocolat noir. La même richesse caractérise la bouche, souple et ronde, douce et ample, mais avec une vraie charpente de gigondas, bien solide. Harmonie et élégance.