



**DOMAINE SANTA DUC**  
FAMILLE GRAS - VIGNERONS À GIGONDAS & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## *CLOS DERRIÈRE VIEILLE* GIGONDAS

Acquis par la famille Gras en 1994, le Clos Derrière Vieille est alors quasiment à l'état d'abandon. À force de foi et de travail acharné, les terrasses sont réhabilitées et mises en valeur.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Parcelles implantées exclusivement au lieu-dit Clos Derrière Vieille sur les côteaux de Gigondas. En regard des anciens Hospices et de l'église du village, ce Monopole en tire son nom : derrière la vieille ville. À 350 mètres d'altitude, la vigne se cultive ici sur de longues terrasses étroites, épousant la morphologie du paysage et des roches calcaires. Le vignoble exposé Nord-Ouest est entouré de bois apportant fraîcheur et biodiversité.

**SUPERFICIE :** 3,2 hectares.

**GÉOLOGIE :** Sols de marnes grises du Crétacé, très riches en calcaire, permettant un enracinement profond. Les marnes jouent un rôle important en réserve hydrique, en sels minéraux et oligo-éléments.

**CULTURE :** Agriculture Biologique, certifiée Ecocert et Biodynamique, certifiée Demeter.

**CÉPAGES :** Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%. Chaque cépage a été planté selon les caractéristiques intrinsèques de chaque terrasse : la Syrah sur les plus humides, le Mourvèdre sur les plus caillouteuses, le Grenache sur les zones intermédiaires.

**ÂGE DES VIGNES :** 40 ans de moyenne.

**VENDANGES & VINIFICATION :** Vendange manuelle en caisses avec tri à la vigne, suivi d'un second sur table de tri. Égrappage partiel. Le pourcentage de raisins égrappés est décidé 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. Deux longs remontages quotidiens. Pigeage décidé à la dégustation. Pressurage en pressoir pneumatique. Fermentation malolactique en cuve. Clarification des vins en cave durant l'hiver. Mise en élevage au printemps.

**ÉLEVAGE :** 18 mois en foudres de chêne Stockinger de 36 hectolitres et en jarres en terre-cuite de 8 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

**PERSONNALITÉ :** Les vins qui naissent dans ce lieu-dit s'expriment à travers un bouquet aérien de fruits acidulés et de délicates notes florales. Portés par une fraîcheur minérale et des tanins finement dentelés qui traduisent la forte proportion de calcaire présente dans les marnes. Une expérience gustative précieuse qui démontre pleinement l'habileté de la nature à lier un vin à ses origines.

