



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

LES HAUTES GARRIGUES

GIGONDAS

Nos parcelles historiques. C'est dans ce terroir que les vins de notre domaine s'enracinent solidement depuis six générations, les premières liées à la fondation du domaine en 1874. En 1852, la municipalité de Gigondas décide de mettre en vente aux enchères publiques les 12 hectares de la Garrigue communale. Les premières vignes y sont bientôt plantées révélant ainsi ces grands terroirs.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Parcelles implantées exclusivement sur le lieu-dit Les Hautes Garrigues sur le plateau de Gigondas.

SUPERFICIE : 2,8 hectares.

GÉOLOGIE : Au cours du Quaternaire, les alternances de périodes glaciaires et chaudes favorisent le transport de puissants éboulis depuis le massif des Dentelles de Montmirail jusque dans la plaine formant un cône colluvionné connu sous le nom de Cône de la Font des Papes. Au cœur de cette formation, le lieu-dit Les Hautes Garrigues repose sur des sables riches en argiles rouges chargés en cailloutis calcaires.

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

CÉPAGES : Grenache 50%, Mourvèdre 50%.

ÂGE DES VIGNES : 75 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 presseur 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 sont sérieux et profonds, marqués par les épices, les notes réglissées, et des tanins charnus, qui leur confient une longévité extraordinaire.

