

FAMILLE GRAS
VIGNERONS



PROPRIÉTAIRES
DEPUIS 1874

DOMAINE SANTA DUC

Clos des Hospices GIGONDAS



Acquis par la famille Gras en 1994, le Clos des Hospices 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 sur les côteaux de Gigondas, au delà des anciens Hospices et de l'église du village. 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 : 2,43 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 100%, en sélection massale

ÂGE DES VIGNES : 30 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.