

Les Galimardes



À l'origine de notre domaine il y avait « Les Galimardes ». Ce quartier situé au Sud de l'appellation a toujours fait partie de notre famille. Nous y cultivons des Grenaches centenaires, de la Syrah et plusieurs cépages blancs. Terroir authentique de Châteauneuf-du-Pape, il est composé de gros galets roulés en surface qui diffusent le soir une chaleur douce et propice à la concentration du raisin. Cette cuvée est à notre image, incarnant un style moderne, vibrant et intense : une promesse de richesse et de puissance. Galimardes rouge embrasse une élégance raffinée, mêlée simultanément de puissance et de volupté ; de son côté, Galimardes blanc a cette originalité racée, inhérente aux grands vins.

When the domaine was created « Les Galimardes » already existed. This area found to the south of the appellation has always been part of our family. Here we grow 100 year old Grenache, Syrah and several white varieties. Classic Châteauneuf-du-Pape terrain, it's made up of big round pebbles on the surface that radiate gentle heat in the evening helping to concentrate the grapes. This cuvée is in our own image evoking a modern, vibrant and concentrated style: it promises rich powerful flavours. The red Galimardes combines refined elegance, power and roundness at the same time.

Récolte, Vinification :

Nous décidons du jour de la récolte à la dégustation des baies., puis nous ramassons les baies en deux passages pour permettre une maturité optimale du raisin. Nous effectuons une première sélection qualitative sur pied et une seconde en cave pour s'assurer de la qualité des raisins. Selon le millésime, nous éraflons la récolte à 100%.

Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ trois semaines à un mois avec une mise au froid les premiers jours. Les jus sont ensuite thermorégulés aux alentours des 28°C.

Harvest, winemaking:

We decide on the picking date by tasting the berries. We pick the berries in two goes to allow perfect grape ripeness. We do the first rigorous selection by vine and again in the winery to make sure we get the best quality grapes. 100% de-stemming depending on the vintage.

We use gentle extraction techniques, fermentation lasting about three weeks to one month with a cold maceration at the start. The must is then heated to around 28°C.

Élevage :

L'élevage se fait en cuve béton, pendant 18 mois pour les Grenaches.

Un élevage en vieilles barriques bordelaises est destiné aux Syrahs pour une micro oxygénation et un apport de structure. Afin de conserver l'intensité de leurs arômes nos vins ne sont ni filtrés, ni collés.

Aging:

The Grenache is aged for 18 months in cement vats.

Ageing in used Bordeaux barriques is reserved for the Syrah to promote micro-oxygenation and give structure.

To help retain lively aroma and flavour, our wines aren't filtered or fined.

Conservation :

Il peut se déguster dans ses jeunes années entre 3 à 4 ans, avec un potentiel de garde entre 20 et 25 ans.

Keeping:

It can be enjoyed young from 3 to 4 years, with 20-25 years' ageing potential.

Dégustation :

Jolie robe rouge sang à reflets brillants. On découvre un nez élégant, de fraise, de myrtille et de framboise. Sa bouche est puissante, onctueuse et suave, avec des arômes de compote pomme-cerise, framboise associée à la réglisse, poivre blanc, et garrigue.

Tasting note:

Attractive, intense blood-red colour. Shows an elegant nose with strawberry, blueberry and raspberry fruit. Powerful on the palate, it's full-bodied yet smooth with flavours of apple & cherry compote, raspberry tinged with liquorice, white pepper and wild herbs.

Assemblage :

Grenache centenaire (90%), Syrah (10%).

Sols :

Galets roulés en surface, argileux en profondeur.

Blend:

100 year old Grenache (90%), Syrah (10%).

Soils:

Rounded pebbles on the surface, clay underneath.