



## — Millésime 2005 —

N° 14 Septembre - Octobre 2007. 3,90 €  
Hors-Série

**Cuisine et Vins de France**

**FOIRES AUX VINS**  
nos 160 bonnes affaires

**Le Médoc vu du ciel**

**Des hommes d'influence parlent du vin**

T 02312-14H-F 3.90 € - RD

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
2005 - 38 €**

Marie et François Giraud ont succédé à leur père sur l'exploitation familiale. Cette cuvée Les Grenaches de Pierre lui rend hommage. Issue de parcelles centenaires, elle développe un caractère suave et velouté, presque «sucré», avec en arrière-plan des saveurs d'épices et de fruits à noyaux. Un zeste de fraîcheur en finale donne du relief à l'ensemble. Un grand châteauneuf-du-pape, dans la plus pure tradition de ce vignoble. **17/20**



Domaine Giraud, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 73 49.

Dg

PRESSE  
MARS 2008

— Millésime 2005 —



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
Les Gallimardes, 2005  
(Domaine Giraud, 27 €).  
**THERMOMÈTRE** à vin  
en PVC (Pylones, 26,50 €).

## Millésime 2005

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
Palmarès

**Nos 50 plus belles cuvées**

**VIGNERONS INDÉPENDANTS À PARIS**  
Les meilleurs vins +1 entrée gratuite

**Karl Lagerfeld**  
Ses idées pour relooker le vin !

**Francs-maçons et vignerons**  
Un secret bien partagé

**Bollinger**  
50 ans d'exception

**Le Guide des Cavistes**  
4e édition 2009

**Hospices de Beaune**  
Dans les coulisses

**33**

**DOMAINE GIRAUD**  
**Les Gallimardes**

Le 2005 (seule cuvée que nous avons pu goûter) se démarque par un fruit légèrement rôti, voire confit, mais pas surmûr. La bouche dense et ramassée est dominée par une note de cerise légèrement amère, avec une pointe d'eau-de-vie qui signe la chaleur du millésime. Les tanins sont puissants, mais harmonieux.  
2005 : 17/20 (30 €)  
Nombre de bouteilles/an : 9 500.

## — Millésime 2005 —

**CELLIER**  
LA PASSION DES VINS ET ALCOOLS FINS

HIVER 2012-2013

**FEMMES ET VIN**

-VIGNERONNES  
-SOMMELIERES  
-JOURNALISTES

**ELLES SONT PARTOUT!**

**LES 24 HEURES DU RHÔNE**

**ACCORDS VINS ET METS**  
**BOUCHÉES ET DINDE À LA SAUCE SIXTIES**

**NOUVEL ARRIVAGE: 44 VINS EN**

**UN NOËL VINTAGE**  
UN PHOTOROMAN AVEC ANNE-MARIE CARIFIX

**Tradition bien conseillée**

Le consultant en œnologie Philippe Cambie dispense brillamment ses services dans le Rhône méridional, et le Domaine Giraud fait partie de ceux qui en profitent. À peine boisée, la cuvée Tradition montre avec éloquence tout le spectre aromatique du grenache noir (avec 35% de syrah et 5% de mourvèdre) dans un millésime chaleureux : cacao, cerise à l'eau-de-vie et notes animales se font sentir. Puissants et généreux !

**JR 17 WA 94 WS 93**

**FRANCE**  2022

Tradition 2009,  
châteauneuf-du-pape a.o.c.,  
Domaine Giraud

47,25 \$, 11685851, 750 ml, 15% alc./vol.

NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500



Dg

PRESSE

FÉVR 2013

— Millésime 2005 —

*Le mensuel de ceux qui font la Provence*

FÉVRIER 2013 - N°21 3,50 €

# Gens du SUD

Ouverture MP 2013 L'album collector

**INTERVIEW**  
Morandini, le Marseillais du paf se lâche

**TALENT**  
Tatiana a trouvé sa voix

**AVVENTURE**  
L'escale de Tara dans le Vieux-Port

**+ 8 PAGES D'AGENDA**

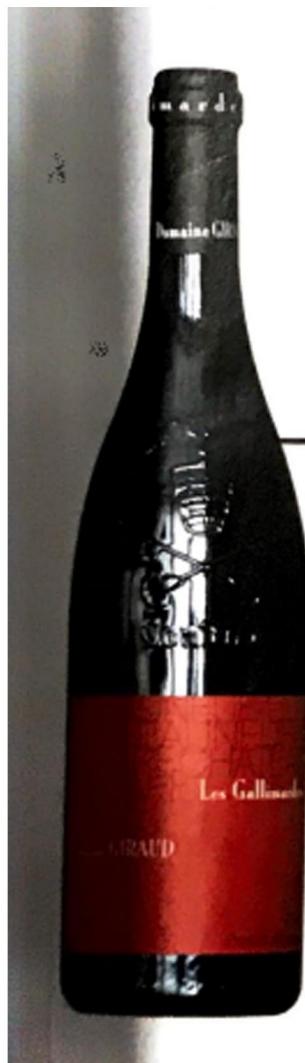
Exemplaire réservé à nos abonnés Privilège

La Provence

alla ce

**Chez Marie et François Giraud**

La plénitude du Châteauneuf



**M**arie et François Giraud comptent parmi les représentants de la jeune génération de vignerons de Châteauneuf-du-Pape. Et le domaine qu'ils font vivre aujourd'hui est, lui aussi, l'un des plus jeunes puisque né en 1998. «Notre père était surtout un excellent viticulteur, déclarent en choeur le frère et la sœur. Et c'est un peu grâce à ses retrouvailles avec l'œnologue Philippe Cambie qu'il

---

**CÉPAGES :**  
90 % de Vieux Grenache  
10 % de Syrah  
**TARIF : 45 euros**

---

a créé le domaine. Une solide amitié et un passé de rugbymen à Châteauneuf les unissaient.» Trois ans plus tard, Marie, diplômée en viti-oeno à Montpellier et son frère François, qui vient d'achever ses études au lycée agricole d'Orange, se retrouvent pour une première vinification en commun. Début d'une nouvelle histoire familiale avec la prise en main, dès 2005 des rênes du domaine, Madame Gi-

raud mère, demeurant, elle présente dans les bureaux pour administrer la maison. À la tête de 25 hectares dont cinq en côtes-du-rhône à Lirac et trois en vin de pays, le frère et la sœur appliquent leurs convictions profondes : conversion en bio, restructuration maîtrisée du vignoble, petits rendements. Des contraintes drastiques mais qui permettent d'élaborer des vins à forte personnalité, qui subliment leur terroir et séduisent à coup sûr. Des vins qui témoignent, surtout du savoir-faire d'une fratrie qui est unie, sans pour autant que l'une ou l'autre prenne le dessus. Pour vendanger une parcelle on ne contrôle pas les raisins au réfractomètre, on les goûte. Le frère et la sœur doivent être d'accord pour débuter la récolte... Un exemple parmi tant d'autres de cette collaboration efficace.

Pour accompagner la truffe, Marie et François ont choisi leur cuvée «Les Gallimardes» 2005, un vin au nez de sous-bois, aux nuances truffées et mentholées avec une bouche très fraîche, du corps et des notes épicées. Un vin d'une rectitude exemplaire liée à une exceptionnelle fraîcheur.

*Par Michel Egea*