



PRESSE

SEPT 2007

— Millésime 2005 —



**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.

— 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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Francs-maçons et vignerons
Un secret bien partagé

Bollinger
50 ans d'exception

Le Guide des Cavistes

CHATEAUNEUF-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 !

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.



PRESSE

HIV 2012

— Millésime 2005 —

CELLIER

HIVER 2012-2013

LA PASSION DES VINS ET ALCOLS FINS

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

UN NOËL VINTAGE

UN PHOTODROMAN AVEC ANNE-MARIE CADIFFY

NOUVEL ARRIVAGE : 44 VINS EN

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





PRESSE

FÉVR. 2013

— Millésime 2005 —

Le mensuel de ceux qui font la Provence FÉVRIER 2013 - N°21 3,50 €

Gens sud

Ouverture MP 2013
L'album collector

INTERVIEW
Morandini, le Marseillais du paf se lâche

TALENT
Tatiana a trouvé sa voix

AVENTURE
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





Marie 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 chœur 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-œno 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 débiter 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 Egéa