



OLIVIER RAVOIRE

AOP Gigondas Rouge 2018

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette gamme en l'honneur de l'épopée du Capitaine Ravoire – vaillant chevalier du XVIème siècle – dans le Comtat Venaissin en 1593. Pour cela, un terme issu du lexique de la chevalerie a été attribué à chaque appellation.

Ainsi, notre Gigondas a pour nom de cuvée « Armatura », terme emprunté au latin désignant l'armure du chevalier, clé de la protection de ce dernier lors des duels et combats auxquels il prend part.

Issue d'un rigoureux assemblage des raisins des meilleures parcelles de l'appellation, cette cuvée a pour ambition d'offrir une dégustation riche en convivialité et en découverte.

- **Cépages** : 80% Grenache, 20% Syrah,
- **Nature de sols** : grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse.
- **Age moyen des vignes** : 60 ans.
- **Vinification** : la récolte manuelle présente des rendements exceptionnellement bas (environ 20 hectolitres par hectare) avec une maturité poussée. La vendange est éraflée, foulée puis chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique est rythmée par de nombreux pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, afin de favoriser l'extraction et l'assouplissement des tanins. La cuvaison dure quatre semaines.
- **Elevage** : la Syrah est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français et 15% du Grenache est élevé en demi-muids d'un vin (600 litres).
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe pourpre aux reflets violets. Nez haut en couleur où se mêlent senteurs de garrigue et fruits à noyaux. Bouche puissante présentant une attaque soyeuse évoluant sur un milieu de bouche aux tanins présents mais équilibrés.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.
- **Récompenses**:
 - **90/100** - Jeb Dunnuck
 - **17/20** - Jancis Robinson

