GIGONDAS

LA VINALTUDE

Contact : Elodie ROUX

Cru Gigondas
rue Eugène Raspail - 84190 GIGONDAS (France)

Tél. +33 (0)4 90 37 79 60 / +33 (0)6 72 46 94 01
Fax +33 (0)4 90 65 82 91

Email : promotion@gigondas-vin.com
www.gigondas-vin.com

Gigondas, son terroir

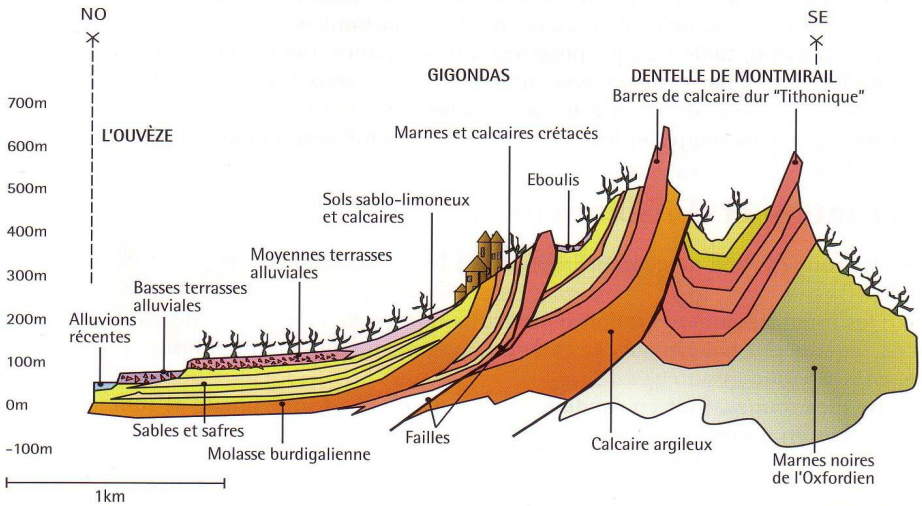
Le vignoble de Gigondas, d'une superficie de 1250 ha, est exclusivement sur la commune de Gigondas dans le département du Vaucluse, au Sud Est du vignoble de la Vallée du Rhône.

Ce vignoble est marqué par la diversité. L'appellation commence sur le plateau à 100 mètres d'altitude, puis s'étage autour du village pour finir par des coteaux abrupts jusqu'à 430 mètres sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, étonnantes et majestueuses pyramides de calcaire gris découpées dans le ciel bleu.

Ses limites naturelles sont la ligne des Dentelles de Montmirail à l'est, la rivière Ouvèze à l'ouest, le torrent du Trignon au nord et les collines prolongeant les Dentelles au sud.

Méridional, son climat de contrastes est soumis aux chaleurs de l'été et aux violences du Mistral. Chaud et sec, il bénéficie de près de 2 800 heures d'ensoleillement annuel.

Nées de la mer il y a 200 millions d'années, les Dentelles de Montmirail, hautes de 630m au Rocher du Turc, présentent un paysage fortement marqué par la géologie. Elles sont la combinaison de la sédimentation (dépôt de calcaires et de marnes du Jurassique et du Crétacé, de sables et de grés de l'ère Tertiaire) et d'un brassage tectonique. Situé sur la grande faille dite de «Nîmes», le massif des Dentelles émerge avec la construction des Pyrénées et la poussée alpine.
Cette originalité géologique (combinaison de phénomènes des ères secondaire, tertiaire et quaternaire) est très rare dans la Vallée du Rhône. Les sols qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques, pour des vins très complexes.

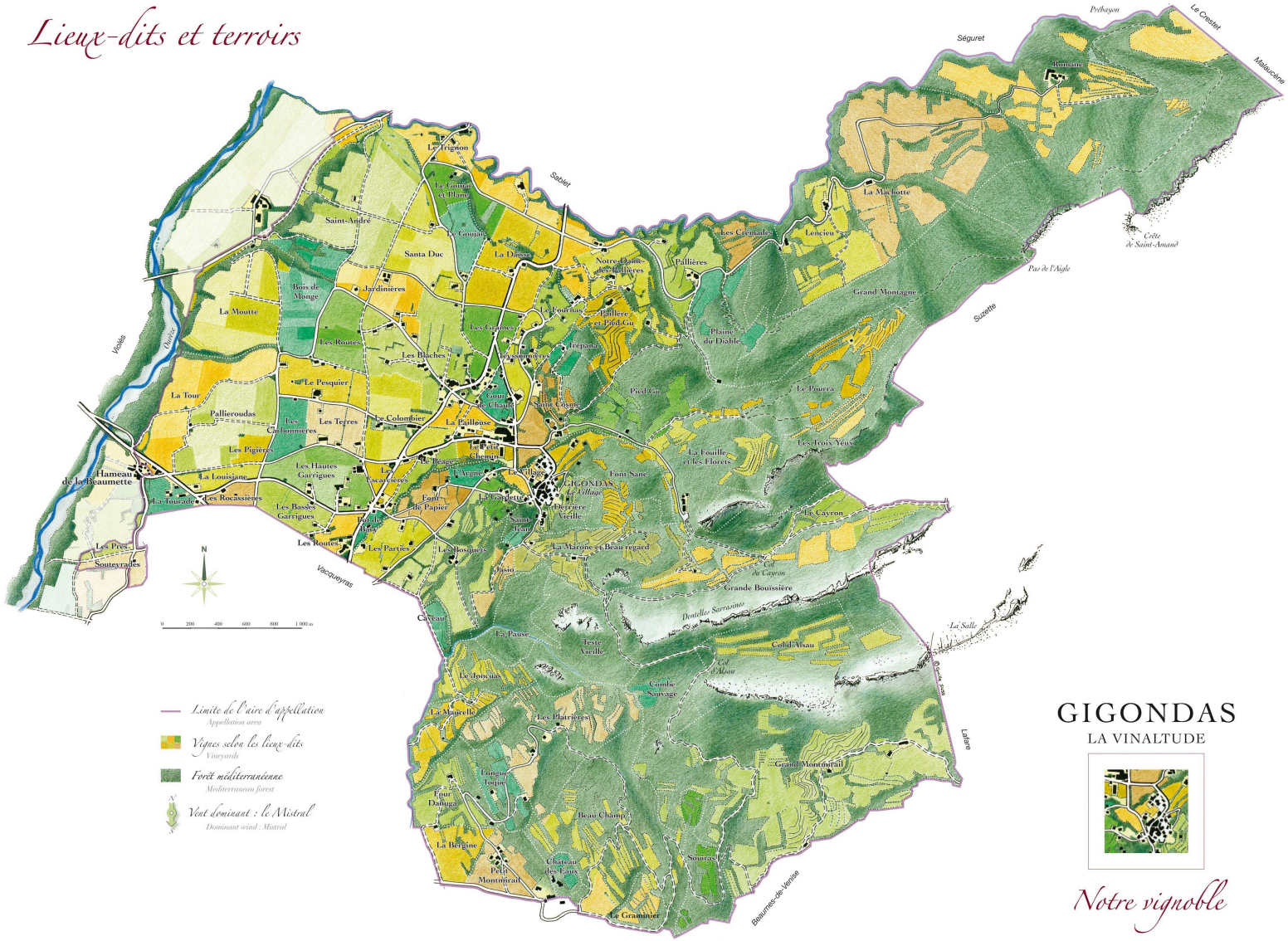


Les sols de Gigondas sont multiples. De grandes terrasses alluviales d'origine Mindelienne, aux sols argilo-sableux, s'étendent jusqu'au pied du massif des Dentelles de Montmirail. Leur perméabilité élevée atténue l'érosion des eaux de ruissellement et permet un ressuyage rapide des parcelles. En coteaux, le vignoble en terrasses sur des sols marno-calcaires offre un paysage magnifique à tous les promeneurs. Pour les vignerons, cette complémentarité entre les sols et les éboulis en surface permet aux eaux de pluies de mieux s'infiltrer. Cela aide aussi à stocker pendant la nuit, l'énergie solaire afin de prolonger l'activité végétative des plantes. Tous ces sols, riches en argiles, sont caractéristiques des terroirs de grands crus.

Cette géologie tourmentée induit des expositions très diverses et les Dentelles sont le principal vecteur d'un microclimat des plus intéressants. Massif abrupt émergeant de la plaine, les Dentelles provoquent des brises montantes et descendantes, qui tempèrent les pics de températures. Pour la majorité du vignoble, l'exposition Ouest/Nord-Ouest donne une aération parfaite et évite les chaleurs excessives de l'été.

205 viticulteurs se partagent ce vignoble très contrasté : 80 vinifient en cave particulière et 125 en cave coopérative (dans les caves coopératives de Sablet, Vacqueyras et majoritairement Gigondas).

Lieux-dits et terroirs



GIGONDAS

LA VINALTUDE

Notre vignoble

Gigondas, ses vins

Cépage roi de la Vallée du Rhône méridionale, le Grenache noir s'exprime dans toute sa plénitude sur ce terroir. En effet, en limitant l'ensoleillement du matin, les Dentelles allongent considérablement la maturation du Grenache qui a besoin de lenteur pour s'exprimer au mieux. Il domine largement les assemblages et apporte aux vins de Gigondas, les tannins, le corps et une grande aptitude au vieillissement.
Associée en quantités modérées, la Syrah renforce la couleur grenat et donne de l'éclat aromatique. Le Mourvèdre, pour sa part, rehausse la complexité aromatique des épices du Gigondas et se distingue par sa tenue qui convient parfaitement aux élevages en bois. Viennent enfin le Cinsault, la Clairette et quelques souches de Terret noir, Counoise et Picardan.

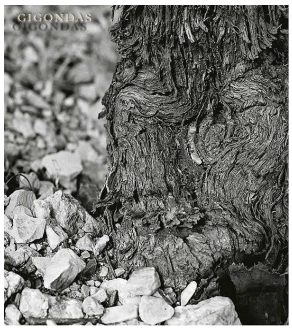
Avec un rendement des plus faibles de France, 36 hl/ha maximum, l'association de ces nobles cépages permet de produire une palette très nuancée de vins de Gigondas. Ce subtil assemblage, propre à chaque vigneron est ensuite vinifié. Cépages mêlés ou séparés, éraflés en totalité ou en partie, les macérations durent de 2 à 4 semaines selon les millésimes et les choix du vigneron. L'élevage se fait d'une part en cuve pour préserver tout le fruité, d'autre part en foudres et barriques de chêne pour affiner les tanins. Mis en bouteille après de longs mois, le Gigondas s'équilibre, devient ample et s'arrondit.

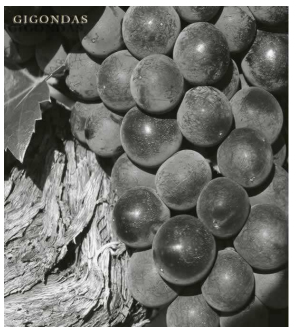
La dégustation

Le Gigondas rosé représente un petite production (moins de 5%) mais il mérite le plus grand intérêt tant il est remarquable par son ampleur en bouche.
Sa robe est d'une couleur très soutenue, rose aux reflets violacés. Son nez explose de parfum d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse, généreuse et équilibrée. Le Gigondas rosé pourra alors vous étonner à l'apéritif ou régner sur tout un repas.

Le Gigondas rouge, pour sa part, présente une couleur chatoyante, comme ensoleillée, qui va du rubis au grenat foncé. Au nez, il dévoile un bouquet de fruits rouges (cerise bigarreau, fraise écrasée) et de fruits noirs très mûrs (mûre, cassis, myrtille) dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes. En bouche, le Gigondas rouge est corsé avec une attaque charnue. Son terroir si complexe lui permet une grande palette aromatique entre arômes fruités (pruneau, figue) et notes épicées (poivre blanc, garrigue, thym, réglisse). Il évolue favorablement avec le temps et s'affine au cours de son élevage.

En cave, les rouges, à maturation lente, sont de grands vins de garde. D'une aptitude au vieillissement évidente, ils ont la faculté de concilier concentration, équilibre et finesse. Colorés, structurés et longs en bouche, ils offrent un bouquet riche, aux arômes fins et épicés.





Gigondas, ses millésimes

Millésime 2007
Un automne et un hiver secs et doux, ainsi qu'un mois d'avril pluvieux ont permis à la vigne de prendre de l'avance sur sa croissance habituelle. L'été a été relativement sec et chaud (avec des nuits fraiches en août favorisant l'accumulation d'anthocyanes- couleur) et la météo très clémente pendant les vendanges. L'année a été précoce avec de très bonnes maturités sans que les raisins aient souffert de la sécheresse.
Le millésime 2007 est parfaitement équilibré : les couleurs sont profondes et les nez très aromatiques. En bouche, les vins sont complexes avec des arômes explosifs, de la rondeur et des tanins fondus.

Millésime 2006
L'automne et l'hiver 2005 ont montré des températures inférieures aux normales saisonnières. L'hiver a même été le plus froid de ces 15 dernières années, avec un déficit pluviométrique qui n'a pas été compensé au printemps. Le mois de juillet a été très chaud tandis que le mois d'août a été plutôt froid. Il a plu un petit peu en juillet et août, mais aussi les 13 et 24 septembre. Le travail du vigneron associé à la diversité des terroirs de notre appellation a permis de mieux maîtriser l'hétérogénéité des maturités du Grenache. La Syrah présentait, pour sa part, une très bonne qualité.
A Gigondas, le millésime 2006 se caractérise à la fois par du corps et de la finesse. La fraîcheur des nuits du mois d'août a permis des couleurs soutenues. En bouche, nous retrouvons beaucoup de finesse, un joli équilibre et une belle acidité. Tendre et gourmand, ce sera un millésime plus adapté au marché car il pourra se déguster plus facilement dans ses jeunes années, sans pour autant perdre de son potentiel de garde.

Millésime 2005
2005 a été beaucoup plus venté, plus ensoleillé et, surtout beaucoup plus sec. Pendant l'été, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches a donné des raisins très concentrés avec des pellicules très fermes. Enfin, la petite récolte a accentué la concentration des baies.
2005 est réellement un millésime d'exception : les vins allient un très bel équilibre, densité et finesse. Le Grenache a rarement été aussi généreux en couleur. La densité de la matière en bouche est soutenue par une grande fraîcheur. Les tanins sont fondus et soyeux.

Millésime 2004
Après des mois de février et mars très froids, le débourrement a été tardif. La sécheresse a été très forte et s'est prolongée jusqu'à mi août. Heureusement, l'orage survenu dans la nuit du 17 au 18 août a permis aux raisins d'entreprendre leur maturation dans de bonnes conditions. Le climat idéal, sec et chaud, s'est prolongé tout au long des vendanges et les producteurs de Gigondas ont pu ainsi choisir délibérément la date de récolte en fonction du produit qu'ils désiraient élaborer.
Les couleurs sont soutenues, les tannins fins et soyeux ; beaucoup de rondeur et d'harmonie font d'ores et déjà de ces vins de grands séducteurs.

Millésime 2003
Après un automne-hiver pluvieux et un printemps-été très chaud et sec, le millésime 2003 s'est positionné en année précoce dès la fin du mois de mai. Sain, sec et serein : voilà comment nous pouvons résumer les vendanges 2003. Les rendements sont faibles. Il a suffi aux vignerons de Gigondas d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle avant la récolte.
Ainsi, les vins ont de belles couleurs intenses, sont très riches en tannins et la palette aromatique est large. Ce millésime est promis à une longue garde.

Millésime 2002
Après la pluie de début septembre, les producteurs de Gigondas ont attendu l'arrivée du Mistral le 23 septembre. Les vendanges se sont donc déroulées dans de bonnes conditions. En effet, ce vent puissant et sec qui a soufflé pendant plus de trois semaines, a permis de concentrer les raisins. Grâce à un tri drastique, la qualité du millésime 2002 est bonne.

Millésime 2001
2001 est un très beau millésime avec un mois de mai bien arrosé pour constituer les réserves, un début de juillet humide et orageux, et un été magnifique sans de très fortes chaleurs. Les vendanges étaient très saines et le Mistral a soufflé pendant une grande partie des vendanges. Résultat : des vins équilibrés, classiques et très représentatifs de leur appellation.

Gigondas, ses millésimes

Millésime 2000
Le millésime 2000 aurait-il une parité avec le 2005 ? Peut-être. Du 1er janvier au 25 mars, il n'était tombé que 14mm… et en 2005, pas 10mm. Ensuite, le printemps a été régulièrement arrosé, y compris le mois de juin, suivi d'un très bel été et un mois d'août un peu plus chaud que juillet. Des vendanges saines sous un beau mois de septembre, sans Mistral.
Un très joli millésime avec des vins hésitant entre jeunesse et expérience, le tout avec une belle complexité

Millésime 1999
Des pluies régulières au printemps, un mois de juillet très sec et un mois d'août un peu plus arrosé. Des températures chaudes uniquement en juillet. Les vendanges se sont déroulées avec un peu de pluies mais sous le Mistral. Résultat : un joli millésime.

Millésime 1998
Millésime très prometteur. Une vendange très saine a donné des vins équilibrés à la robe colorée et des arômes très fruités.
Les vins sont bien structurés, avec des tannins mûrs et fondus.

Millésime 1997
Millésime peu banal, mais séduisant… avec une grande amplitude des températures en hiver, printemps et début d'été, ce qui a entraîné un démarrage précoce de la végétation, puis un ralentissement. Durant l'été, le vignoble se retrouve finalement à bonne maturité et évolue normalement grâce aux chaudes journées du mois d'août. Après les orages de la fin du mois, le dieu Mistral et la chaleur ont balayé les inquiétudes, et c'est une vendange saine qu'ont rentrée les vignerons.
Les vins sont concentrés, à la robe profonde et aux tannins souples et fondus.

Millésime 1996
La vigne s'est ressourcée pendant l'hiver, suivi d'un printemps doux et d'un mois de juin très chaud. L'été, par contre, n'a pas été de tout repos pour le vigneron. Après un mois de juillet conforme aux normales saisonnières, août fut plus préoccupant : orageux et peu ensoleillé. Heureusement, septembre a vu le vent du nord souffler, dégager le ciel et ainsi tempérer les effets du mois précédent.
Les vins avec des arômes très fruits rouges, ont des tannins arrondis et soyeux ; ils sont plaisants et charmeurs.

Millésime 1995
Année idéale pour les vignes avec des mois d'avril-mai très arrosés, puis un fort bel été assurant un état sanitaire des baies parfait. Des températures plus chaudes en juillet qu'en août et un mois de septembre frais ont permis des conditions idéales pour les vendanges. 1995, un grand millésime.

Millésime 1994
Millésime très hétérogène, on trouve des Gigondas de très grande qualité mais en quantités restreintes.

Millésime 1993
1993 est une bonne année pour la Vallée du Rhône méridionale, contrairement à la partie septentrionale ; tout simplement car la vendange était rentrée avant les pluies. C'est un bon millésime qui donne des Gigondas concentrés et structurés.

Millésime 1992
Après les fortes pluies du 22 septembre, il aura fallu des tris très rigoureux, à la vigne et à la cave, pour permettre aux meilleurs vignerons de produire des Gigondas caractéristiques de l'appellation. Certains avaient également eu la chance de rentrer la majorité de leur récolte avant les pluies. D'autres ont préféré ne produire que des Côtes du Rhône, selon la situation de la parcelle et l'état de la vendange.

Millésime 1991
Ce fut un millésime difficile suite à des pluies dans toute la Vallée du Rhône. Mais protégés par les Dentelles de Montmirail, les vignerons de Gigondas ont su produire des vins bien équilibrés et de bonne qualité.

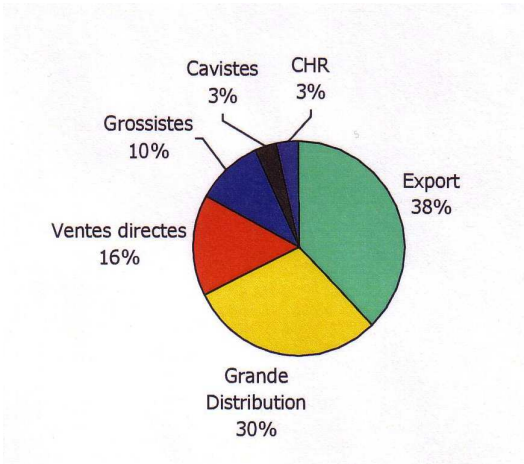
Millésime 1990
L'été torride et sec a donné des raisins très mûrs. Les vins sont très colorés et incroyablement puissants, avec des tannins très abondants mais doux. Il regorgent d'un fruité concentré. Un très grand millésime.

Gigondas, ses chiffres clés

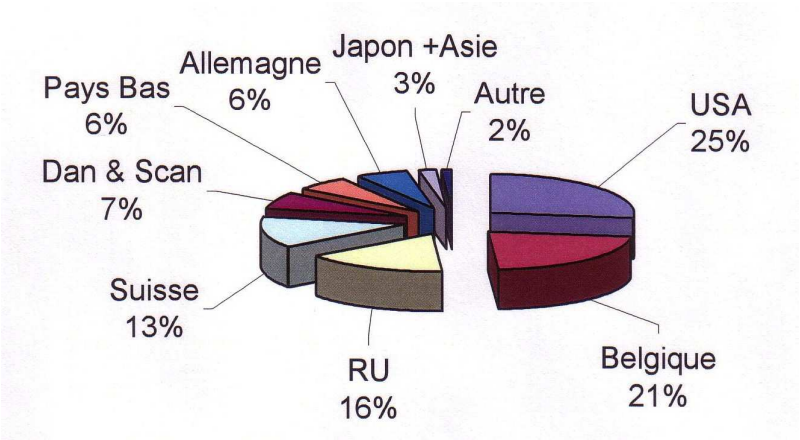
Surface cultivée : 1240 ha en 2007
Production annuelle moyenne : 40 000 hl (96% en rouge et 4% en rosé) dont 80% produit en cave particulière et 20% en cave coopérative.
Commercialisation de 35% de la production annuelle moyenne par le négoce embouteilleur régional.

Les producteurs adaptent eux-mêmes leur rendement en fonction des caractéristiques des millésimes, comme le montrent les volumes déclarés ces 5 dernières années.

	Production annuelle	Rendement
Millésime 2007	41 858 hl	34 hl/ha
Millésime 2006	40 345 hl	33 hl/ha
Millésime 2005	35 720 hl	29,5 hl/ha
Millésime 2004	40 213 hl	32,5 hl/ha
Millésime 2003	42 380 hl	34,5 hl/ha



Les ventes en France représentent environ 62% des ventes totales alors que l'export couvre 38% des volumes.



Quatre pays représentent 75% des ventes à l'export : les USA (25%), la Belgique (21%), le Royaume Uni (16%) et la Suisse (13%).

Gigondas, son histoire

Au cœur du triangle Carpentras, Orange et Vaison-la-Romaine, le village de Gigondas s'est d'abord appelé Jucunditas qui signifie joie et allégresse en latin. Un nom prédestiné à la culture de la vigne et du vin, au développement d'authentiques traditions vigneronnes depuis deux millénaires...

En effet, on attribue aux vétérans de la seconde légion romaine et fondateurs de la « Colonia Julia Arausio « (ville d'Orange, au 1er siècle avant JC) la création des premiers domaines viticoles.

Dès le 12ème siècle, Gigondas appartient aux Princes d'Orange et suit le sort de leur Maison jusqu'en 1731, année ou la principauté fut rattachée à la France.

En vous promenant dans le village, vous pouvez découvrir de nombreux sites témoignant de cet impressionnant passé : remparts médiévaux, hospices, chapelle du 12ème siècle.

A la fin du 19ème siècle, après les attaques de phylloxéra qui touchent tout le vignoble français, les cultures d'oliviers se développent à Gigondas. Mais, les oliviers ne vont pas résister aux grandes gelées de l'hiver 1956. Ils seront alors remplacés par la vigne qui, depuis le début des années 60, a reconquis tous les coteaux.

Si la vigne a trouvé très tôt ses terres d'élection à Gigondas, les vins ont connu leur consécration en 1971, année d'obtention de l'appellation «Gigondas, Cru des Côtes du Rhône».

Depuis deux millénaires, le village au coeur des Dentelles de Montmirail vit principalement de ses vignes. Aujourd'hui, plus de 200 vignerons perpétuent cette tradition.

Gigondas, son village

Gigondas : 630 habitants, altitude 282 mètres (clocher), surface 2700 ha.

Gigondas est l'une des six communes qui pendant près de huit siècles formèrent la principauté d'Orange.
Anciennement rattachée administrativement à Carpentras, Gigondas a quelque peu perdu le contact avec son ancienne capitale. Quelques documents, une enceinte des remparts dont la majeure partie est encore visible avec le château restauré, ainsi que le cornet du Prince Guillaume d'Orange que l'on retrouve dans les armoiries, sont autant éléments qui témoignent encore de ce passé.

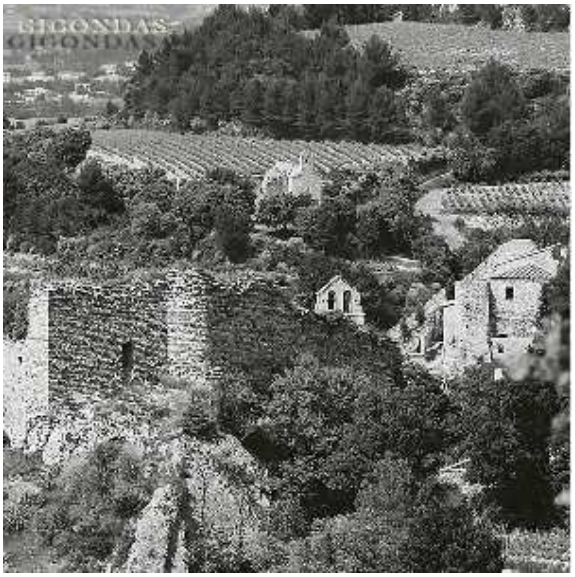
Mais l'histoire de Gigondas ne commence pas au Moyen Age...
Les innombrables monnaies, poteries et tegulae découvertes partout dans la commune, mais aussi une collection de chapiteaux et colonnes atteste de la présence et de la civilisation romaine. Plus ancienne encore est la station préhistorique datant du néolithique moyen récemment mise à jour dans les vignes de St André.

Au 10ème siècle, Orange et Gigondas faisaient partie du marquisat de Provence. On appelle dans les actes, «Château de Gigondas», la grande tour construite sur le piton sud du village actuel et dont il ne reste qu'un éperon de pierres, des emplacements d'escalier et d'étage, car détruit sur ordre de Louis XIV.

L'histoire religieuse fut très importante puisque six chapelles ou églises se trouvaient simultanément sur la commune au 16ème siècle, qui en a gardé son église paroissiale et les magnifiques restes de la chapelle romane St Côme et Damien. Il y eut également, et pendant au moins neuf siècles un couvent.

Le château féodal et ses remparts
D'une longueur de 550 mètres, de 5 à 8 mètres de hauteur et d'environ 1,50 mètres de largeur à la base, les remparts du village ont été construits au Moyen Age.

Le château de Gigondas fut le siège de la résistance des catholiques, vaincus par les calvinistes menés par le Baron des Adrets en 1563. En 1678 il fut transformé en hospice, puis en école et finalement abandonné au début du 20ème siècle. Une moitié seulement du bâtiment est encore visible et dégagée, le reste étant incorporé dans des constructions plus récentes.
Il est difficile de comprendre la disposition du château qui n'était pas un lieu de résidence mais plutôt une place forte.
Il reste plusieurs salles voûtées, mais de petites dimensions. Dans l'enceinte des remparts, trois ou quatre maisons très anciennes présentent encore des éléments tels qu'encadrement de portes d'entrée ou des fenêtres, plafonds... qui témoignent d'une opulence certaine et qui ont dû appartenir à des notables.



Gigondas, son village

L'église primitive
L'église primitive était dédiée à Ste Catherine d'Alexandrie et dotée par Raimbaud I. En 1563, les soldats calvinistes ne pouvant s'en prendre aux habitants en fuite, ils s'attaquèrent à l'église qui fut reconstruite probablement au début du 18ème siècle (façade et pose de l'horloge du beffroi). En 1755, l'horloge solaire fût placée à l'est sur la corniche et ce n'est qu'en 1854 (date inscrite) que la statue de l'Immaculée fut installée dans une niche. La toiture repose directement sur la voûte à trois travées et le sous-sol contient de nombreux tombeaux et cavités.

La chapelle St Côme et Damien
Sise au départ de la route vers «les Dentelles de Montmirail», de construction romane classique du 12ème siècle, la chapelle St Côme et Damien remplacerait un édifice du 7ème ou 8ème.
On suppose qu'il s'agissait de l'église d'un cimetière attenant et que sa construction n'a peut-être jamais été achevée. Nationalisée à la révolution, elle fut achetée par le voisin, Denys Fort, qui la rendit au culte en 1836 (année de l'aménagement du transept en chapelle). Cet aménagement fut suivi de la restauration intérieure en 1927 sous l'impulsion de l'Abbé Labrousse. En 1964, grâce à l'aménagement extérieur de la chapelle, des sépultures furent mises à jour. La fin des travaux se matérialisa par le colmatage des brèches en 1970 et la pose de vitraux historiés en 1974.

La Tour Sarrasine
La Tour Sarrasine est un édifice datant du 12ème siècle, c'est un ancien poste de garde d'un chemin de montagne.

Le monastère de Prébayon
Le monastère de Prébayon est la première construction du couvent date du 7ème siècle. Prébayon fut abandonné en 962 suite à la destruction des bâtiments par une crue du Trignon. Les religieuses se réfugièrent alors au Domaine St André les Ramières. Fermé sur ordre de Louis XIV, ce magnifique domaine devint la résidence campagnarde des Evêques d'Orange dont le dernier, Mgr du Tillet, y faisait volontiers de longs séjours jusqu'à la révolution puisqu'il fut alors vendu comme bien national.

Les Sources thermales
Analysée au 18ème siècle, l'eau sulfurée de Montmirail était surtout riche en sulfures et en sulfates de calcium, de magnésium et de sodium. En 1875 un vaste établissement est construit. Les eaux de Montmirail connurent leur plus grande vogue à la fin du 19ème siècle et au début du 20ème.
La station est maintenant fermée depuis plus de cinquante ans et son bâtiment tombe en ruine.

Gigondas d'Hier et d'Aujourd'hui, association créée en 1983, s'est donnée comme but la sauvegarde et la restauration des témoignages du passé de notre commune et la mise en valeur des lieux restaurés (aménagement en 1994 du «Cheminement de Sculptures» exposition permanente dans le haut du village).

Pour tout complément d'informations sur le village de Gigondas et son histoire, n'hésitez pas à contacter Cora de Groot à l'Office de Tourisme de Gigondas : degroot@neuf.fr
Tél. +33 (0)4 90 65 85 46 - Fax : +33 (0)4 90 65 88 42

GIGONDAS

Gigondas, ses vignerons

La Bastide Saint Vincent
Guy et Laurent Daniel
Tél. +33 (0)4 90 70 94 13
Fax +33 (0)4 90 70 96 13
bastide.vincent@free.fr

Domaine **Bertrand Stehelin**
Bertrand Stehelin
Tél. +33 (0)6 26 04 42 88
Fax +33 (0)4 90 46 10 52
bertrand.stehelin@wanadoo.fr

Domaine du **Bois des Mèges**
Ghislain Guigue
Tél. +33 (0)4 90 70 92 95
Fax +33 (0)4 90 70 97 39
meges@netcourrier.com

Domaine de **Boissan**
Christian Bonfils
Tél. +33 (0)4 90 46 93 30
Fax +33 (0)4 90 46 99 46
c.bonfils@wanadoo.fr

Domaine des **Bosquets**
Laurent Brechet
Tél. +33 (0)4 90 83 70 31
Fax +33 (0)4 90 83 51 97
laurent.brechet@famillebrechet.fr

Domaine **La Bouïssière**
Gilles et Thierry Faravel
Tél. +33 (0)4 90 65 87 91
Fax +33 (0)4 90 65 82 16
labouissiere@aol.com

Domaine **La Bouscatière et le Péage**
Sabine et Christian Saurel
Tél. +33 (0)4 90 70 96 80
Fax +33 (0)4 90 70 96 80
saurel-chauvet@wanadoo.fr

Domaine **Brusset**
Laurent et Daniel Brusset
Tél. +33 (0)4 90 30 82 16
Fax +33 (0)4 90 30 73 31
domaine-brusset@wanadoo.fr

Florent et Damien **Burle**
Tél. +33 (0)4 90 70 94 85
Fax +33 (0)4 90 70 94 61

Domaine de **Cabasse**
Nicolas Haeni
Tél. +33 (0)4 90 46 91 12
Fax +33 (0)4 90 46 94 01
info@cabasse.fr

Domaine de **Cassan**
Marie-Odile et Gérard Paillet
Tél. +33 (0)4 90 62 96 12
Fax +33 (0)4 90 65 05 47
domainedecassan@wanadoo.fr

Domaine du **Cayron**
Michel Faraud
Tél. +33 (0)4 90 65 87 46
Fax +33 (0)4 90 65 88 81
cayron.faraud@alicepro.fr

Domaine **Cécile Chassagne**
Cécile Chassagne
Tél. +33 (0)4 90 46 84 19
Fax +33 (0)4 90 46 84 19
camassot.chassagne@wanadoo.fr

Domaine **Les Chênes Blancs**
Jean et Claudine Roux
Tél. +33 (0)4 90 65 85 04
Fax +33 (0)4 90 65 82 94
jean.roux@wanadoo.fr

Domaine **Le Clos des Cazaux**
Frédéric Vache
Tél. +33 (0)4 90 65 85 83
Fax +33 (0)4 90 41 75 32
closdescazaux@wanadoo.fr

Domaine de la **Colline St Jean**
Roland Alazard
Tél. +33 (0)4 90 65 85 50
Fax +33 (0)4 90 65 89 49

Domaine du **Col Saint-Pierre**
Raymond Bertrand
Tél. +33 (0)4 90 65 86 53
Fax +33 (0)4 90 65 80 73
mireille.charrasse@wanadoo.fr

Domaine de **Coyeux**
Yves Nativelle
Tél. +33 (0)4 90 12 42 42
Fax +33 (0)4 90 12 42 43
coyeux.nativelle@wanadoo.fr

Domaine **Cros de la Mûre**
Eric Michel
Tél. +33 (0)4 90 30 12 40
Fax +33 (0)4 90 30 46 58
crosdelamure@wanadoo.fr

Domaine de la **Daysse et Ste Anne**
Hugues Meffre
Tél. +33 (0)4 90 65 85 32
Fax +33 (0)4 90 65 83 46
hmeffre@free.fr

Domaine de **Durban**
Leydier et Fils
Tél. +33 (0)4 90 62 94 26
Fax +33 (0)4 90 65 01 85
contact@domainedurban.com

Domaine des **Espiers**
Philippe Cartoux
Tél. +33 (0)4 90 65 81 16
Fax +33 (0)4 90 65 81 16
p.cartoux@free.fr

Le Mas des **Flauzières**
Jérôme Benoit
Tél. +33 (0)4 90 46 00 08
Fax +33 (0)4 90 46 00 08
lemasdesflauzieres@yahoo.fr

Domaine des **Florets**
Jérôme Boudier et Alexandra Luppi
Tél. +33 (0)4 90 40 47 51
Fax +33 (0)4 90 40 47 51
scea_domainedesflorets@yahoo.fr

Domaine de **Fontavin**
Hélène et Michel Chouvet
Tél. +33 (0)4 90 70 72 14
Fax +33 (0)4 90 70 79 39
helene-chouvet@fontavin.com

Domaine de **Font-Sane**
Véronique Cunty-Peysson
Tél. +33 (0)4 90 65 86 36
Fax +33 (0)4 90 65 81 71
domaine@font-sane.com

Domaine de La **Fourmone**
Aline et Marie-Thérèse Combe
Tél. +33 (0)4 90 65 86 05
Fax +33 (0)4 90 65 87 84
contact@fourmone.com

Gigondas, ses vignerons

Moulin de la **Gardette**
Jean-Baptiste Meunier
Tél. +33 (0)4 90 65 81 51
Fax +33 (0)4 90 65 86 80
info@moulindelagardette.com

Domaine **La Garrigue**
Famille Bernard
Tél. +33 (0)4 90 65 84 60
Fax +33 (0)4 90 65 80 79
info@domaine-la-garrigue.fr

Domaine des **Geines**
Jean-Pierre Gleize
Tél. +33 (0)4 90 70 91 08
Fax +33 (0)4 90 70 90 72

Gigondas La Cave
Emile-Bernard Souchière
Tél. +33 (0)4 90 65 86 27
Fax +33 (0)4 90 65 80 13
gigondas.lacave@wanadoo.fr

Domaine **Girousse**
Benoît Girousse
Tél. +33 (0)4 90 12 81 47
Fax +33 (0)4 90 28 80 16

Domaine **Les Goubert**
Mireille et Jean-Pierre Cartier
Tél. +33 (0)4 90 65 86 38
Fax +33 (0)4 90 65 81 52
jpcartier@lesgoubert.fr

Domaine du **Gour de Chaulé**
Aline Bonfils
Tél. +33 (0)4 90 65 85 62
Fax +33 (0)4 90 65 82 40
gourdechaule@free.fr

Domaine du **Grand Bourjassot**
Cécile et Pierre Varenne
Tél. +33 (0)4 90 65 88 80
Fax +33 (0)4 90 65 89 38
grandbourjassot@free.fr

Domaine du **Grand Montmirail**
Yves Chéron
Tél. +33 (0)4 90 65 00 22
Fax +33 (0)4 90 65 89 23
yves-cheron@cegetel.net

Domaine **Grand Romane**
Claude et Pierre Amadieu
Tél. +33 (0)4 90 65 84 08
Fax +33 (0)4 90 65 82 14
grand.romane@pierre-amadieu.com

Domaine du **Grapillon d'Or**
Bernard et Céline Chauvet
Tél. +33 (0)4 90 65 86 37
Fax +33 (0)4 90 65 82 99
c.chauvet@domainedugrapillondor.com

Cave **Le Gravillas**
Bernard Degoul
Tél. +33 (0)4 90 46 94 83
Fax +33 (0)4 90 46 96 71
cave.gravillas@wanadoo.fr

Domaine de la **Haute Marone**
Alphonse Barqueros
Tél. +33 (0)4 90 46 91 77

Domaine de la **Jaufrette**
Alain et Frédéric Chastan
Tél. +33 (0)4 90 51 62 42
Fax +33 (0)4 90 11 01 64

Clos du **Joncuas**
Dany et Fernand Chastan
Tél. +33 (0)4 90 65 86 86
Fax +33 (0)4 90 65 83 68
clos-du-joncuas@wanadoo.fr

Domaine de **Longue Toque**
Christophe Bouis
Tél. +33 (0)4 90 12 30 21
Fax +33 (0)4 90 12 30 28
gabriel-meffre@meffre.com

Domaine de la **Mavette**
Jean-François Lambert
Tél. +33 (0)4 90 65 85 29
Fax +33 (0)4 90 65 87 41
mavette@club-internet.fr

Montirius
Christine et Eric Saurel
Tél. +33 (0)4 90 65 38 28
Fax +33 (0)4 90 65 48 72
montirius@wanadoo.fr

Château de **Montmirail**
Philippe Archimbaud-Bouteiller
Tél. +33 (0)4 90 65 86 72
Fax +33 (0)4 90 65 81 31
archimbaud@chateau-de-montmirail.com

Domaine de **Montvac**
Cécile Dusserre
Tél. +33 (0)4 90 65 85 51
Fax +33 (0)4 90 65 82 38
dusserre@domaine-de-montvac.com

Domaine **Lou Moulin d'Oli**
Guy Latour
Tél. +33 (0)4 90 70 93 71
Fax +33 (0)4 90 70 95 17

Domaine **Notre Dame des Pallières**
Jean-Pierre et Claude Roux
Tél. +33 (0)4 90 65 83 03
Fax +33 (0)4 90 65 83 03
n.d-pallieres@wanadoo.fr

Domaine **Paillère et Pied Gu**
Frédéric Stehelin
Tél. +33 (0)4 90 65 84 14
Fax +33 (0)4 90 65 84 14
frederic.stehelin@wanadoo.fr

Domaine **Les Pallières**
Daniel et Frédéric Brunier
Tél. +33 (0)4 90 33 00 31
Fax +33 (0)4 90 33 18 47
vignobles@brunier.fr

Domaine **Palon**
Jean-Pierre et Sébastien Palon
Tél. +33 (0)4 90 62 24 84
Fax +33 (0)4 90 28 08 79
contact@domainepalon.com

Domaine des **Pasquiers**
Jean-Claude et Philippe Lambert
Tél. +33 (0)4 90 46 83 97
Fax +33 (0)4 90 46 83 97
domainedespasquiers@terre-net.fr

Domaine du **Pesquier**
Guy et Mathieu Boutière
Tél. +33 (0)4 90 65 86 16
Fax +33 (0)4 90 65 88 48
domainedupesquier@free.fr

Gigondas, ses vignerons

Domaine de **Piaugier**
Jean-Marc et Sophie Autran
Tél. +33 (0)4 90 46 96 49
Fax +33 (0)4 90 46 99 48
piaugier@wanadoo.fr

Domaine du **Pourra**
Jean-Christian Mayordome
Tél. +33 (0)4 90 46 93 59
Fax +33 (0)4 90 46 98 71
domaine.du.pourra@wanadoo.fr

Château **Raspail**
Christian et François Meffre
Tél. +33 (0)4 90 65 88 93
Fax +33 (0)4 90 65 88 96
chateau.raspail@wanadoo.fr

Domaine **Raspail-Ay**
Dominique Ay
Tél. +33 (0)4 90 65 83 01
Fax +33 (0)4 90 65 89 55
domaine.raspail-ay@wanadoo.fr

Château **Redortier**
Sabine et Isabelle de Menthon
Tél. +33 (0)4 90 62 96 43
Fax +33 (0)4 90 65 03 38
Chateau-Redortier@wanadoo.fr

Le Mas des **Restanques**
Josiane et Jean-Luc Faraud
Tél. +33 (0)4 90 65 80 87
Fax +33 (0)4 90 65 80 87
masdesrestanques@hotmail.fr

Domaine **La Roubine**
Eric Ughetto
Tél. +33 (0)4 90 65 81 55
Fax +33 (0)4 90 12 36 28
domaine.laroubine@laposte.net

Château de **Saint Cosme**
Louis Barruol
Tél. +33 (0)4 90 65 80 80
Fax +33 (0)4 90 65 81 05
barruol@chateau-st-cosme.com

Domaine **Saint Damien**
Joël Saurel
Tél. +33 (0)4 90 70 96 42
Fax +33 (0)4 90 70 96 42
domaine.saint.damien@wanadoo.fr

Domaine **Saint François Xavier**
Jean-François et Christian Gras
Tél. +33 (0)4 90 65 86 76
Fax +33 (0)4 90 65 86 76
gigondasvin@wanadoo.fr

Domaine **Saint Gayan**
Jean-Pierre et Martine Meffre
Tél. +33 (0)4 90 65 86 33
Fax +33 (0)4 90 65 85 10
martine@saintgayan.com

Domaine **Santa Duc**
Yves Gras
Tél. +33 (0)4 90 65 84 49
Fax +33 (0)4 90 65 81 63
yvesgras@santaduc.fr

Domaine **La Soumade**
André et Frédéric Roméro
Tél. +33 (0)4 90 46 13 63
Fax +33 (0)4 90 46 18 36
dom-lasoumade@hotmail.fr

Domaine **La Source des Romarins**
André Varenne
Tél. +33 (0)4 90 65 82 08
Fax +33 (0)4 90 65 82 08
andre.varenne@wanadoo.fr

Domaine du **Terme**
Anne-Marie et Rolland Gaudin
Tél. +33 (0)4 90 65 86 75
Fax +33 (0)4 90 65 80 29
gaudin@domaineduterme.fr

Domaine **Les Teyssonnières**
Franck Alexandre
Tél. +33 (0)4 90 12 31 31
Fax +33 (0)4 90 12 31 32
caveau@domaine-les-teyssonnieres.com

Domaine de la **Tourade**
André Richard et Frédéric Haut
Tél. +33 (0)4 90 70 91 09
Fax +33 (0)4 90 70 96 31
tourade@aol.com

Domaine des **Tourelles**
Roger Cuillerat
Tél. +33 (0)4 90 65 86 98
Fax +33 (0)4 90 65 89 47
domaine-des-tourelles@wanadoo.fr

Les Vignobles du **Trignon**
Famille Quiot
Tél. +33 (0)4 90 83 73 55
Fax +33 (0)4 90 83 78 48
contact@jeromequiot.com

Domaine de la **Tuilière**
Didier Bézert
Tél. +33 (0)4 90 65 82 19
Fax +33 (0)4 90 65 83 43
didier.bezert@wanadoo.fr

Domaine **Varenne**
Alain et Laurent Varenne
Tél. +33 (0)4 90 65 86 55
Fax +33 (0)4 90 12 39 28

Les Vignerons de Caractère
Pascal Duconget
Tél. +33 (0)4 90 65 84 54
Fax +33 (0)4 90 65 81 32
vacqueyras@vigneronsdecaractere.com

Les Vignobles de St André
Françoise Rey
Tél. +33 (0)4 90 65 86 22
Fax +33 (0)4 90 65 87 83
gabrielrey@orange.fr

Gigondas, ses négociants

Amadieu Pierre
Pierre Amadieu
Tél. +33 (0)4 90 65 84 08
Fax +33 (0)4 90 65 82 14
pierre.amadieu@pierre-amadieu.com

Arnoux & Fils
Marc et Jean-François Arnoux
Tél. +33 (0)4 90 65 84 18
Fax +33 (0)4 90 65 80 07
info@arnoux-vins.com

Astaud Gabriel
Gabriel Astaud
Tél. +33 (0)4 90 62 68 61
Fax +33 (0)4 90 62 70 98
gabriel-astaud@wanadoo.fr

Louis **Barruol**
Louis Barruol
Tél. +33 (0)4 90 65 80 80
Fax +33 (0)4 90 65 81 05
louis@chateau-st-cosme.com

Les Chais **Beaucairois**
Olivier Simonou
Tél. +33 (0)4 66 59 74 02
Fax +33 (0)4 66 59 74 85
mccollado@mabriz.com

Berard Père & Fils
Tél. +33 (0)4 90 33 02 98
Fax +33 (0)4 90 33 18 14

Louis **Bernard**
Tél. +33 (0)4 90 23 09 59
Fax +33 (0)4 90 23 67 96
sldb@sldb.fr

Bouachon
Tél. +33 (0)4 90 83 58 35
Fax +33 (0)4 90 83 77 23
catherine.barnac@skalli.com

Brotte
Laurent Brotte
Tél. +33 (0)4 90 83 70 07
Fax +33 (0)4 90 83 74 34
brotte@brotte.com

Castel Frères
Georges Leferrec
Tél. +33 (0)4 72 23 36 10
Fax +33 (0)4 72 23 36 01
o.reggio@castel-freres.com

SPVO Mathieu **Carlier**
Pierre Chaumard
Tél. +33 (0)4 90 65 87 63
Fax +33 (0)4 90 65 81 87
mathieu.carlier@wanadoo.fr

La **Cerise**
Tél. +33 (0)4 90 83 72 62
Fax +33 (0)4 90 83 51 07
brunel.andre@wanadoo.fr

Chapoutier
Michel Chapoutier
Tél. +33 (0)4 75 08 28 65
Fax +33 (0)4 75 08 81 70
chapoutier@chapoutier.com

Ets **Charousset**
Tél. +33 (0)4 90 30 21 36
Fax +33 (0)4 90 30 23 01
hivet.s@corbet.fr

La **Compagnie Rhodanienne**
Tél. +33 (0)4 66 37 48 20
Fax +33 (0)4 66 37 48 21
cie.rhodanienne@wanadoo.fr

Cellier des **Dauphins**
Tél. +33 (0)4 75 96 20 00
Fax +33 (0)4 75 97 33 42
info@cellier-des-dauphins.com

Découvertes et Sélections
Michel Bernard
Tél. +33 (0)4 90 51 75 87
Fax +33 (0)4 90 51 73 36
info@chateaubeauchene.com

Delas Frères
Jacques Grange
Tél. +33 (0)4 75 08 60 30
Fax +33 (0)4 75 08 53 67
jacques_grange@delas.com

Du Peloux
Tél. +33 (0)4 90 70 42 00
Fax +33 (0)4 90 70 42 15
dupeloux@vignoblesdupeloux.com

Duvernay Vins Millésimes
Tél. +33 (0)4 90 83 71 88
Fax +33 (0)4 90 83 70 72
dvm.duvernay@wanadoo.fr

F.C.V.
Tél. +33 (0)4 32 40 93 85
Fax +33 (0)4 90 02 04 78
fcv.vins@wanadoo.fr

Ferraton Père & Fils
Michel Chapoutier
Tél. +33 (0)4 75 08 59 51
Fax +33 (0)4 75 08 81 59
ferraton.pereetfils@wanadoo.fr

Français Père & Fils
Tél. +33 (0)4 90 40 62 38
Fax +33 (0)4 90 40 63 49
chateau.st.esteve@wanadoo.fr

Friedmann
Marcel et Rémi Friedmann
Tél. +33 (0)4 90 11 16 90
Fax +33 (0)4 90 34 70 47
ets-friedmann@friedmann.fr

Gabriel Meffre
Bertrand Bonnet
Tél. +33 (0)4 90 12 32 32
Fax +33 (0)4 90 12 32 29
gabriel-meffre@meffre.com

Guigal Vins Fins
Marcel Guigal
Tél. +33 (0)4 74 56 10 22
Fax +33 (0)4 74 56 18 76
contact@guigal.com

Guyot
Pascal Tayol-Guyot
Tél. +33 (0)4 78 48 70 54
Fax +33 (0)4 78 48 77 31
bienvenue@vins-guyot.com

Gigondas, ses négociants

Jaboulet Ainé
Frédéric Mairesse
Tél. +33 (0)4 75 84 68 93
Fax +33 (0)4 75 84 56 14
info@jaboulet.com

Jamet Jean-Paul
Jean-Paul Jamet
Tél. +33 (0)4 90 70 72 78
Fax +33 (0)4 90 70 29 61
cavejamet@wanadoo.fr

Jaume & Fils
Alain Jaume
Tél. +33 (0)4 90 34 68 70
Fax +33 (0)4 90 34 43 71
jaume@domaine-grand-veneur.com

Justamon
Tél. +33 (0)4 90 34 12 28
Fax +33 (0)4 90 34 28 64
sa.justamon@freesbee.fr

Lavau-Mouret & Cie
Benoît et Frédéric Lavau
Tél. +33 (0)4 90 70 98 70
Fax +33 (0)4 90 70 98 79
lavau.mouret@free.fr

Les Grandes Serres
Grégory Large
Tél. +33 (0)4 90 83 72 22
Fax +33 (0)4 90 83 78 77
les-grandes-serres@wanadoo.fr

Patrick **Lesec** Sélections
Patrick Lesec
Tél. +33 (0)4 66 37 67 20
Fax +33 (0)4 66 37 67 23
patricklesec@plswines.com

Agence Vinicole **Masson**
Tél. +33 (0)4 90 14 25 50
Fax +33 (0)4 90 82 94 78
contact@avm-com.fr

Louis **Mousset**
Tél. +33 (0)4 75 00 10 34
Fax +33 (0)4 75 50 24 33
louis.mousset@wanadoo.fr

Mourier Vins
Michel Mourier
Tél. +33 (0)4 77 57 29 59
Fax +33 (0)4 77 80 68 71
mourier.michel@wanadoo.fr

Ogier Caves des Papes
Jean-Pierre Durand
Tél. +33 (0)4 90 39 32 32
Fax +33 (0)4 90 83 72 51
ogiercavesdespapes@ogier.fr

Perrin
Famille Perrin
Tél. +33 (0)4 90 11 12 00
Fax +33 (0)4 90 11 12 19
perrin@beaucastel.com

Jérôme **Quiot** Sélection
Jérôme Quiot
Tél. +33 (0)4 90 83 73 55
Fax +33 (0)4 90 83 78 48
contact@jeromequiot.com

R & D *Vins*
François Dauvergne
Tél. +33 (0)4 66 82 96 59
Fax +33 (0)4 66 82 96 58
dauvergne.fr@wanadoo.fr

Raphael Michel
Tél. +33 (0)4 90 34 06 07
Fax +33 (0)4 90 34 79 85
info@raphael-michel.com

Maison **Rouge**
Jérôme Busato & Cheli Alberca
Tél. +33 (0)4 90 10 04 48
Fax +33 (0)4 90 12 69 05
contact@maisonrougewines.com

Cave **Sayn**
Philippe Sayn
Tél. +33 (0)4 90 35 00 30
Fax +33 (0)4 90 28 10 58
philippe.sayn@wanadoo.fr

Selles Vins
Famille Selles
Tél. +33 (0)4 90 70 31 31
Fax +33 (0)4 90 70 35 64
contact@selles-vins.com

Saint Benoit
Tél. +33 (0)4 90 83 51 36
Fax +33 (0)4 90 83 51 37
saint.benoit@wanadoo.fr

Sélection Vins & Bouteilles
Tél. +33 (0)4 90 33 20 93
Fax +33 (0)4 90 33 25 73
s.v.b@wanadoo.fr

Tardieu Laurent
Michel Tardieu
Tél. +33 (0)4 90 68 80 25
Fax +33 (0)4 90 68 22 65
tarlau@club-internet.fr

Cellier **Val de Durance**
Olivier et Roger Ravoire
Tél. +33 (0)4 90 08 26 36
Fax +33 (0)4 90 08 28 27
info@celliervaldurance.com

Vidal-Fleury
Tél. +33 (0)4 74 56 10 18
Fax +33 (0)4 74 56 19 19
vidal-fleury@wanadoo.fr

Les Vins de Vienne
Cuilleron, Villard, Gaillard, Villa
Tél. +33 (0)4 74 85 04 52
Fax +33 (0)4 74 31 97 55
vdv@lesvinsdevienne.fr

Xavier Vins
Xavier Vignon
Tél. +33 (0)6 83 12 37 38
Fax +33 (0)4 78 34 60 53
info@xaviervins.com