

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOC Gigondas Rouge 2023

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

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.

PRÉSENTATION

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.

TERROIR

Grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse.

À LA VIGNE

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.

ÉLEVAGE

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).

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Robe pourpre aux reflets violets. Nez haut en couleur où se mêle senteurs de garrigue et fruits à noyaux. Bouche puissante présentant une attaque soyeuse évoluant sur un milieu de bouche aux tanins présents mais équilibrés.

ACCORDS GOURMANDS

Chapon rôti aux morilles, Filet de bœuf sauce Madère, Poêlée de cèpes.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 89-91/100
Jeb Dunnuck

vinous 89/100
Antonio Galloni
explore all things wine
Vinous

