



Appellation : AOC Gigondas

Concernant l'origine du nom Gigondas, deux hypothèses s'affrontent. La première : il le tirerait de gignit undas, « surgi des eaux », à l'image de ce terroir de montagne recelant un gigantesque réservoir souterrain. La seconde : d'origine latine, jucunda, qui veut dire « joyeux » et s'inspirerait, soit de Jucundus, premier propriétaire du lieu, soit de sa position agréable et des plaisirs de la chasse alentour... soit encore du plaisir du vin lui-même).

Dénomination : Combe Sauvage.

Le domaine : Domaine Fontavin.

Dans les années 1970, Martine CLERC et Michel CHOUVET, tous deux issus de plusieurs générations d'agriculteurs, s'unissent : ils ont le même amour de la terre et développent une véritable passion pour la vigne. Ils agrandissent au fil des années la propriété familiale morcelée sur six communes différentes, pour construire en 1989 leur cave de vinification. Ils deviennent « vignerons indépendants » et commercialisent leurs vins sous la marque Domaine de FONTAVIN. En 1996, leur fille Hélène, œnologue, rejoint le domaine familial. Elle est la 7^{ième} génération ! Le vignoble s'agrandit encore pour atteindre 45 hectares, sur 8 communes différentes. Depuis 2008 la totalité du domaine est en agriculture biologique.

Le terroir : Au cœur des Dentelles de Montmirail, à 400 m d'altitude : Marnes noires et éboulis calcaires. (6 ha.)

Les Cépages : 75% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 5% Syrah, 3% Cinsault et 2% Clairettes Roses.

Elevage : 12 mois en cuve béton.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

C'est un grand vin massif, rustique. La bouche est vive, énergique avec des tanins denses. Des notes de garrigue et d'épices viennent compléter l'ensemble. Ce vin poivré et charnu est à associer avec des plats relevés, des viandes rouges ou du gibier.

Certification : Agriculture Biologique.

