CLOS DE GAMOT

Martine e Yves Jouffreau

Esclusiva Italia

50.000

18 ha: Malbec

2019/20	Clos De Gamot Cahors	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2018/20	Clos De Gamot Cahors « Cuvée des Vignes Centenaires »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2018
2015	Clos De Gamot Cahors « Cuvée des Vignes Centenaires »	Rosso	Secco	quantità limitata

LE ANNATE STORICHE

(Vini non presenti nel nostro magazzino, da prenotare in largo anticipo)

Clos De Gamot	2011; 2008; 1989; 1988; 1987; 1986
Cuvée des Vignes Centenaires	2000; 1998

(su richiesta quotazioni anche per magnum)

UNO STILE ANTICO PER UN GRANDE VINO

"**Bisogna mettersi all'ascolto di questi vini,** siamo lontani dal fruttato primario o dal fascino della levigatezza. La pazienza si impone! Almeno 5 anni di attesa sono necessari perché i geni di questo Cahors si rivelino. L'appassionato scopre allora una finezza che si sarebbe potuta confondere con una mancanza di materia. Il vino prende una dimensione superiore, **con dei tannini molto raffinati**, una rara complessità aromatica, una lunghezza sostenuta da una freschezza mentolata e pepata che firma la grande nobiltà di questo accoppiamento unico vitigno/territorio. **Un accoppiamento che attraversa il tempo con un'incredibile capacità d'invecchiamento**." - La Revue du Vin de France, apr 2018

"Le vinificazioni si fanno in cemento e in botte grande, con **una reale ricerca di profondità e, soprattutto, il rispetto di un'intensa espressione fruttata**. Regolari e senza pecche, i loro vini si degustano con piacere, senza stravaganti boisé." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"Il Clos de Gamot si trova sulla riva destra del fiume Lot, a Prayssac, nell'altopiano Kimmeridgian. **Clos de Gamot rappresenta oggi l'aspetto più 'tradizionale' di Cahors**, essendo stato uno dei più innovatori nella regione. Qui nessuna barrique; l'affinamento, che dura circa due anni, è fatto solo nei 'Foudres' e nei 'Demi-Muid', producendo vini che non giocano mai sull'abbondanza dei sentori primari. Perfettamente puliti e armoniosi nelle ultime annate, **ricordano i grandi classici piemontesi o toscani e, come loro, richiedono una certa cultura del gusto per essere compresi.**" - Le guide des meilleurs vins de France 2018

Clos De Gamot Cahors

Malbec 100%

40-120 anni

Parcelle vinificate separatamente in piccoli tini ed estrazione tramite rimontaggi "dolci", così da donare struttura armoniosa e un grande potenziale d'invecchiamento ai vari assemblaggi; diraspamento completo; 1 anno in acciaio e 1 anno in foudre e demi-muid.

40.000

oltre 15 anni

Carni rosse e selvaggina.

Stile tradizionale nel vero senso della parola. Al naso frutta nera matura e nota mentolata; in bocca freschezza, equilibrato e finale lungo.

I sapori di un tempo andato.

Clos De Gamot « Cuvée des Vignes Centenaires »

Malbec 100%

120 anni

Parcelle vinificate separatamente in piccoli tini ed estrazione tramite rimontaggi "dolci", così da donare struttura armoniosa e un grande potenziale d'invecchiamento ai vari assemblaggi; diraspamento completo; 1 anno in acciaio e 1 anno in foudre e demi-muid.

5.000 (prodotto solo in grandi annate)

oltre 40 anni

Coscia d'agnello arrosto.

Aromi di violetta, frutti di bosco e un tocco di balsamico e affumicato; in bocca ampio e carnoso, con tannini che rafforzano l'aromaticità.

La profondità.