

DEPUIS



1929

Pierre Amadieu

GIGONDAS

L'histoire de notre famille est intimement liée à celle du village de Gigondas. Depuis trois générations, nous mettons tout notre savoir-faire au service de ce terroir d'exception pour révéler et mettre en valeur cette appellation prestigieuse, mais aussi les autres crus de la Vallée du Rhône.

90 ans d'histoire autour d'une famille unie et passionnée, qui souhaite aujourd'hui écrire un nouveau chapitre et perpétuer l'esprit Amadiou, en y ajoutant sa touche de modernité..

Une famille élargie, grâce aux hommes et aux femmes qui, chaque jour, travaillent à nos côtés, au rythme de la vigne et du vin.

Les cuvées Pierre Amadiou sont élégantes et équilibrées, fruits de notre travail de vigneron éleveur. Des cuvées d'exception, des valeurs sûres ou des découvertes, que nous vous invitons à parcourir dans cet ouvrage, ou à déguster au domaine.

Marie, Pierre, Henri-Claude, Jean-Marie et Claude





1929

Création de la maison
Pierre Amadiou

1950

Acquisition des propriétés
de Romane et de la
Machotte

1965 & 1975

Jean-Pierre et Claude
prennent le relais dans
le vignoble et en cave

1989

Pierre, 3^{ème} génération,
arrive sur le domaine

2012, 2015 & 2018

Henri-Claude, Jean-Marie
et Marie rejoignent le domaine

2019

90 ans de la création
de la première cuvée
& inauguration des
nouveaux chais

En 1929, Pierre Amadiou alors âgé de 19 ans, s'affaire sur les 7 hectares de vignes du petit domaine familial situé à Gigondas. Cette année-là, il décide de vinifier, puis commercialiser, sa première cuvée éponyme. La Maison Pierre Amadiou est née...

Pendant près de 40 ans, Pierre secondé par son épouse, va ainsi développer la propriété familiale et devenir un acteur majeur de l'appellation. Il investit dans le foncier avec la construction de bâtiments pour la vinification et la conservation de ses vins et acquiert, dans les années 50, deux propriétés en coteaux, Romane et La Machotte.

Au fil des années, des générations et des campagnes de plantation, les 7 hectares deviennent 137, qui font aujourd'hui de la Maison Pierre Amadiou le plus important vignoble privé de Gigondas.

Ses deux fils prennent le relais, en 1965 pour Jean-Pierre et en 1975 pour Claude. L'activité de Pierre Amadiou continue ainsi de croître sous la houlette de ces deux hommes.

À l'heure où la nouvelle génération arrive, les enjeux sont de préserver et valoriser cet héritage. Pierre, l'ainé des petits enfants, accompagné de son oncle Claude, s'y investit depuis les années 90. Ses cousins et cousine, Henri-Claude, Jean-Marie et Marie, rejoignent progressivement les rangs sur la partie commerciale, vinification et œnotourisme.

GIGONDAS

On ne pouvait rêver plus beau terrain de jeu pour élaborer des vins qui portent le caractère et la passion de toute une famille.

Gigondas bénéficie d'une situation exceptionnelle avec sa diversité de terroirs et des parcelles qui côtoient les hauteurs du massif des Dentelles de Montmirail. Ce vignoble singulier est façonné par la main de l'homme depuis des siècles. Les vignes s'enracinent sur des sols argilo-calcaires, avec une exposition parfaite au soleil et aux vents.

Notre vignoble s'épanouit au sein du climat propice de Gigondas, mais sa situation à l'extrême nord-est de l'appellation lui confère une géologie unique, où s'entremêlent calcaires et marnes bleues du Crétacé. Bienvenue au coeur d'un éco-système préservé où cohabitent depuis 90 ans : vieilles vignes, garrigues et chênes verts. Nos parcelles culminent entre 265m et 500m d'altitude et ont une exposition nord/nord-ouest. La fraîcheur de nos coteaux est à l'origine d'une maturation lente des raisins pour des vins généreux et fruités.

Un terroir aux multiples atouts : les pierres apparentes limitent l'évaporation et restituent la chaleur la nuit, quand les couches sous-jacentes de marnes bleues permettent de limiter le stress hydrique et la présence de grès et de sable favorise l'infiltration de l'eau. Un sol propice à la pleine maturité des vignes de Grenache, Syrah et Mourvèdre, avec des rendements naturellement limités.

Ce terroir d'exception allié au savoir-faire de la famille Amadiou, permettent de faire naître des cuvées au style marqué, tout en fraîcheur, en richesse et en élégance.





Pierre et Jean-Marie se partagent la délicate tâche de l'élaboration des vins et veulent montrer à travers nos cuvées leur attachement profond à notre domaine.

Ces deux œnologues passionnés privilégient le travail à la vigne et limitent les interventions en cave pour révéler la plus pure expression du terroir de Gigondas. De fait, la conduite du vignoble et la vinification sont de plus en plus orientées vers la sélection parcellaire. Les raisins sont récoltés à la main et sont vinifiés séparément sur deux sites: à la cave de Romane, mais aussi à l'entrée du village de Gigondas.

Moins d'interventions en cave demandent plus de patience... Nous prenons ici le temps qu'il faut pour créer de grands vins. Les cuvaisons sont longues et traditionnelles. Les vins sont ensuite élevés dans la cave de la Machotte, à l'hygrométrie naturelle parfaite et dans le tout nouveau chai situé à Gigondas, inauguré début 2019. Construit en pierres naturelles, il fait la part belle aux grands contenants. Il peut accueillir 75 pièces de 225 litres chacune, ainsi que 21 foudres de 30 et 50 hectolitres. Ces deux sites permettent ainsi un élevage à la fois long et mesuré, alliant barriques et foudres, pour une finesse incomparable et un boisé discret.

Une signature maison et une élégance recherchées également chez nos partenaires vignerons, fidèles à la famille depuis de nombreuses années.



NOS TERROIRS D'EXCEPTION



NOS VALEURS SÛRES



NOS DÉCOUVERTES





NOS TERROIRS D'EXCEPTION

Les plus prestigieux crus de la Vallée du Rhône sont ici mis en lumière grâce à des sélections parcellaires. Ce sont nos cuvées emblématiques qui expriment la typicité de leur terroir. Ces vins complexes tout en finesse et en élégance sont bâtis pour la garde.

GIGONDAS LE PAS DE L'AIGLE LONGUEUR ET SUBLIMITÉ

Vendangé à maturité optimale, choyé par le soleil encore chaud d'automne, le Gigondas Le Pas de l'Aigle ne s'explique pas, il se déguste. Provenant des Grenache de nos parcelles les plus en altitude, cette cuvée reflète toute la fraîcheur et la finesse de son terroir. Il lui confère une étonnante subtilité et une très longue complexité. L'élevage de deux ans en foudres anciens exalte les richesses du vin, sans les gommer.

GIGONDAS DOMAINE GRAND ROMANE PUISSANCE ET SÉDUCTION

Une envoiante harmonie de vieilles vignes de Grenache, Mourvèdre et Syrah, gage d'arômes complexes, de puissance et de distinction.

Les épices poivrées tourbillonnent avec les fruits noirs confits. Le terroir s'exprime pleinement entre tanins soyeux, notes de garrigue et d'olive noire. La structure ample et onctueuse révèle une réelle finesse et un beau potentiel de garde. Élevé à l'ancienne 18 mois en barriques et en foudres.





CÔTES DU RHÔNE DOMAINE GRAND ROMANE ÉTONNANTES CLAIRESSETTES

Issu de nos plus vieilles vignes plantées en 1955, ce vin est une pure rareté : 100% Clairette venant de nos terroirs de Gigondas. Vinification en barriques. Finesse des arômes de fruits à chair blanche (poire, pomme) et de fleurs blanches (acacia...), une fin de bouche étonnante.

Un vin d'exception, équilibré tout en complexité et en fraîcheur qui vous réglera, à l'apéritif, sur les poissons en sauce blanche ou avec un Pélardon des Cévennes.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA PAILLOUSSE

Ces Châteauneuf-du-Pape réunissent toutes les qualités et la typicité de la prestigieuse AOC. Originaire du fameux terroir de galets roulés, le rouge est élevé en foudres et fûts pendant 12 mois. Le blanc est quant à lui vinifié et élevé en cuve inox pour plus de fraîcheur. Ces vins expriment leur potentiel très tôt et peuvent attendre (garde moyenne de 10 ans).



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Ce vin doux naturel provenant de vignes de Muscat à petits grains est agrémenté de beaucoup de gras en bouche sans lourdeur. Les arômes particulièrement intenses du Muscat s'ornent des saveurs du litchi, de la mangue, de la poire et des amandes grillées. La finale très persistante garde un agréable équilibre nuancé d'une douce fraîcheur.

NOS VALEURS SÛRES

Partez à la découverte des crus de la Vallée du Rhône. Ces cuvées élaborées avec soin, expriment la richesse de leur terroir originel. Elles séduisent toujours par leur fraîcheur et leur équilibre.

GIGONDAS ROMANE MACHOTTE

FRUITÉ ET FRAÎCHEUR D'ALTITUDE

ROUGE Ces Grenache et Syrah de nos terroirs d'altitude sont vendangés à la main à maturité optimale. Ils donnent un vin plein de soleil, structuré et généreux, riche de toute la tradition de Gigondas, qui s'ourle de notes boisées (alliance de fûts et de foudres, 12 mois d'élevage).

ROSÉ Également produit sur la propriété familiale, c'est un véritable rosé de gastronomie. Il présente une belle trame, légère et ample avec une acidité croquante et une finale longue. Élaboré à partir de Grenache et Mourvèdre vinifiés en pressurage direct puis assemblés avec des Cinsault et des Syrah en saignées, c'est une très belle expression du terroir nordiste et frais de Gigondas.



VACQUEYRAS LA GRANGELIÈRE

Sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, le terroir de Vacqueyras s'étale en terrasses où se mêlent alluvions et éboulis calcaires. Élevée pendant 6 mois en foudres et en fûts dans notre cave de Gigondas, cette cuvée combine avec bonheur fruité et structure. Senteurs de sous-bois et petits fruits rouges relevées de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.





VINSOBRES LES PIALLATS

L'appellation la plus septentrionale du Sud de la Vallée du Rhône. Les terrasses des Piallats, exposées sud-est, à 350 m d'altitude, confèrent à cette cuvée une fraîcheur gustative bien spécifique. Ce vin s'exprime sur des notes de petits fruits rouges et noirs et d'épices grâce à un merveilleux assemblage de Syrah et de Grenache et un élevage en foudres et fûts de plusieurs vins.



CAIRANNE LES HAUTES RIVES

Les vignes des Hautes Rives bénéficient d'un terroir en coteaux, à 200 m d'altitude, composés de terres claires et de cailloutis. Le Cairanne blanc allie notes florales et rondeur de l'élevage sur lies fines. Le Cairanne rouge charme par l'équilibre entre ses arômes de fruits noirs et sa structure savoureuse, non dénuée d'une agréable fraîcheur en finale.



CÔTES DU RHÔNE GRANDE RÉSERVE

Alliance de Syrah sur terroir caillouteux et de Grenache poussant sur de l'argile et des éboulis calcaires, cette cuvée travaillée avec soin offre une belle structure et une palette aromatique exceptionnelle. La bouche de petits fruits (mûres, cassis, framboises) fait preuve d'une belle concentration, de tanins veloutés et d'une belle fraîcheur.



SAINT-JOSEPH LES CAPELETS

Vignes choisies sur les terroirs en coteaux de granite et de gneiss. La vinification en cuve inox conserve le fruité et la délicatesse originelle de la Syrah. L'élevage en foudres et fûts de chêne apporte rondeur et souplesse. Les arômes de cassis et de framboise évoluent vers la puissance des notes animales et minérales. Un parfait équilibre entre finesse, arômes intenses et tanins soyeux.



TAVEL LA GRAVINIÈRE

La diversité des trois terroirs de Tavel et leur ensoleillement privilégié offrent un vin complexe et harmonieux. La vinification débute par une courte cuvaison avant pressurage, laquelle confère au vin sa couleur rose tendre. Cette cuvée révèle des parfums floraux et fruités rejoints par des senteurs plus moelleuses de fruits légèrement confits, relevées de notes épicées.

NOS DÉCOUVERTES

Pour se faire plaisir simplement avec des cuvées gourmandes et généreuses.



CÔTES DU RHÔNE ROULEPIÈRE

Typés du Sud, ces vins fruités et ronds savent séduire par leur fraîcheur et leur équilibre. Ces cépages rhodaniens (Grenache, Syrah, Cinsault, Clairette) sont vinifiés en cuve inox pour préserver toute la pureté du fruit. À associer sur des plats simples, ils seront les compagnons idéaux tout au long d'un repas convivial.



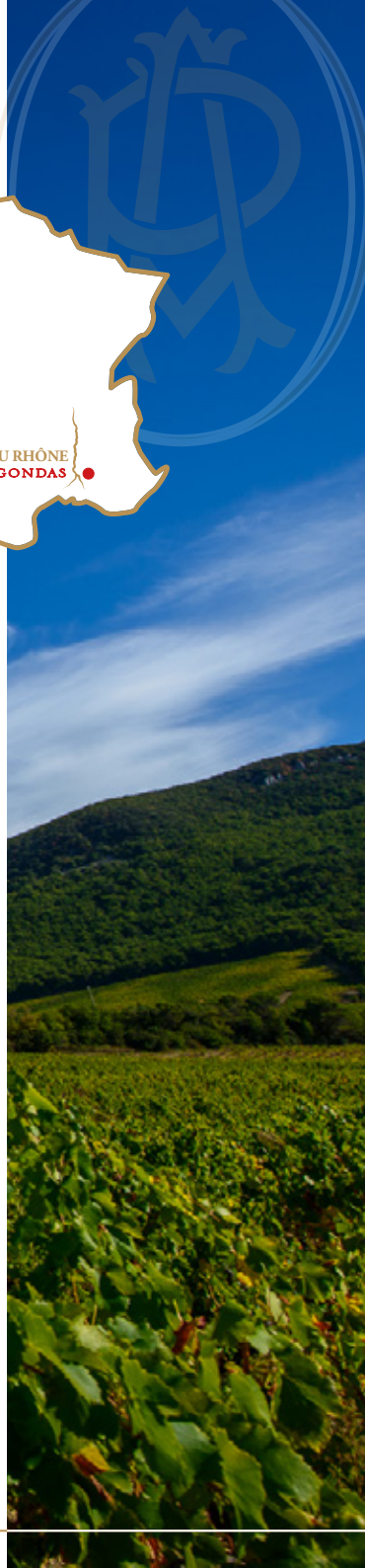
VENTOUX LA CLARETIÈRE

Les vignes familiales à l'origine de ce vin jouissent d'un terroir grés-sableux calcaire, avec en surface, des alluvions caractéristiques du Mont Ventoux. La Claretière, essentiellement à base de Grenache, est vinifiée traditionnellement dans la recherche d'une certaine simplicité non dénuée de fruit et d'une matière élégante. Un vin friand et aromatique.



VIOIGNIER IGP MÉDITERRANÉE

Cépage blanc emblématique de la Vallée du Rhône, ce Vioigner est un plaisir à lui seul. Séduisant par la richesse de ses arômes (fruits à chair blanche, abricot) et ses notes florales, il allie étonnamment vivacité et rondeur.





Pierre Amadieu

GIGONDAS

PIERRE AMADIEU

201 Route des Princes d'Orange
84190 Gigondas, France
tel : +33 (0)4 90 65 84 08
pierre.amadieu@pierre-amadieu.com

www.pierre-amadieu.com

La Machotte

Romane

