

DEPUIS 1929, UNE PASSION DE FAMILLE



Notre histoire débute en 1929, quand notre grand-père décide de commercialiser sous la signature Pierre Amadiéu, les bouteilles issues des 7 ha de vignes de Gigondas transmises de génération en génération.

En 1950, il tombe sous le charme et rachète les propriétés de Romane et de La Machotte alors à l'abandon. Ses deux fils prennent le relais, en 1965 pour Jean-Pierre et en 1975 pour Claude ; l'activité de Pierre Amadiéu continue ainsi de croître sous la houlette de ces deux hommes.

À l'heure actuelle, les enjeux sont de préserver et valoriser cet héritage.

Pierre, l'aîné 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.

Ensemble, nous perpétons l'esprit Amadiéu, dans le respect des terroirs et des traditions, pour vous faire partager des vins fidèles à l'ambition de qualité de notre aïeul, en y ajoutant une note de modernité pour satisfaire les palais les plus exigeants et les plus curieux.

Grâce à une équipe dynamique et un réseau commercial efficace, nos vins connaissent de fervents amateurs sur les cinq continents.

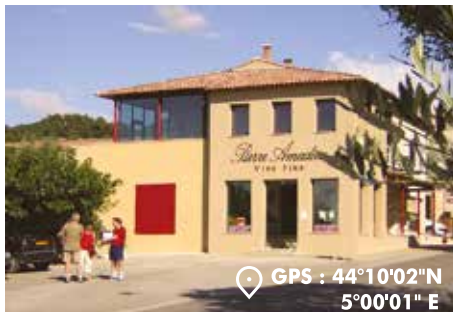
Marie, Pierre, Henri-Claude et Jean-Marie Amadiéu



Les barriques et les foudres du chai du Domaine Grand Romane.

NOTRE CAVEAU À GIGONDAS

L'endroit idéal pour déguster paisiblement nos vins.



Ouvert tous les jours de l'année

De 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Sauf les week-ends de janvier et février

Horaires susceptibles de varier en fonction des saisons, nous consulter pour plus de précision



Dégustation gratuite



Parking facile d'accès



Espace enfants



Accueil de groupe sur demande



Suivez notre actualité!



LES CELLIERS AMADIEU - ENTRÉE DU VILLAGE

201 Route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - France

TÉL. BUREAU +33 (0)4 90 65 84 08

TÉL. CAVEAU : +33 (0)4 90 65 80 33

contact@pierre-amadiéu.com

www.pierre-amadiéu.com



SARL au capital de 33 000 € - R.C. Avignon 327 326 138 00010 NAF 4725Z

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

UNE GRANDE FAMILLE DU GIGONDAS

Premier vignoble privé de Gigondas :

137 ha de coteaux d'un seul tenant s'étalent autour de la cave de Romane, située au coeur du Massif des Dentelles de Montmirail.

La Machotte
(alt. 267m)

Romane
(alt. 404m)



Depuis l'ancienne bergerie La Machotte, aujourd'hui notre principal chai d'élevage, nos vignes remontent les coteaux jusqu'à Romane.

Notre vignoble s'épanouit sous le climat propice de Gigondas, dans un écosystème préservé où cohabitent depuis 90 ans : vieilles vignes, garrigues et chênes verts. Nos parcelles culminent entre 265 m et 500 m d'altitude et leur exposition nord/nord-ouest permet une aération parfaite et évite un ensoleillement excessif en plein été. La fraîcheur de nos coteaux est à l'origine d'une maturation lente des raisins pour des vins généreux et fruités.



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

Tradition familiale au service de la qualité :

Nous privilégions le travail à la vigne et limitons les interventions en cave pour révéler la plus pure expression de notre terroir en favorisant les sélections parcellaires. Les rendements sont naturellement limités. Les sols pauvres et caillouteux concentrent les arômes. Nos raisins sont récoltés à la main et sont vinifiés traditionnellement. L'élevage de nos vins, à la fois long et mesuré, allie barriques et foudres, pour une finesse incomparable et un boisé discret.

DEPUIS 1929

Pierre Amadiou GIGONDAS

Nous produisons sur le domaine : Gigondas, Côtes du Rhône et Vieux Marc. Uniques sur le territoire de Gigondas, les terroirs de Romane et de la Machotte impriment leur personnalité pour des vins élégants, équilibrés et longs en bouche.

ROMANE MACHOTTE

Fruité & Fraîcheur d'altitude



Les vignes de Grenache et de Syrah à l'origine de ce Gigondas s'enracinent sur les coteaux d'argile de la propriété familiale, apportant structure et finesse. La cuvée Romane Machotte rouge exhale à la fois les petits fruits rouges et noirs et les arômes de garrigues qui bordent le domaine.

L'altitude élevée des vignes lui confère une agréable fraîcheur. C'est un vin de plaisir, épicé et compoté, qui magnifie tout un repas. Idéal sur un boeuf mijoté au romarin. (Garde 4 à 8 ans).

Rosé de gastronomie

Le Gigondas Romane Machotte rosé est élaboré à partir de Grenache et Mourvèdre vinifiés en pressurage direct puis assemblés avec des Cinsault et Syrah de saignées. Fermenté à basse température, il développe des arômes fruités de pêches, framboises et d'amandes grillées. Cette cuvée a assez de profondeur et de texture pour accompagner tout un repas.



VIEUX MARC DE GIGONDAS

Gourmandise des connaisseurs

La Maison Amadiou fut la première à Gigondas à produire ce Vieux Marc épanoui 10 ans (cuvée du fondateur) à 15 ans en barriques (cuvée hors d'âge).

NOS TERROIRS D'EXCEPTION

LE PAS DE L'AIGLE

Longueur & Subtilité



Cette cuvée provient des Grenache des plus hautes terres de Gigondas, terroir de calcaires et marnes bleues du Crétacé. Les vignes grimpent ici vers les falaises du lieu dit Le Pas de l'Aigle.

Les rendements très faibles confèrent à ce vin une étonnante subtilité et une très longue complexité. L'élevage de deux ans en vieux foudres de chêne exalte les richesses du vin, sans les gommer.

Fruits confits, laurier, cuir, senteurs de garrigue... un ballet d'arômes soyeux et puissants s'épanouit en une superbe finale épicée et poivrée. Le Pas de l'Aigle est incontestablement le compagnon des plats puissants en sauce.

(Garde de 10 ans et plus).

Domaine Grand Romane

Puissance & Séduction

Le Domaine Grand Romane est caractérisé par sa puissance. Son terroir de calcaires du Crétacé supérieur et de marnes sableuses magnifie les arômes, la couleur et la concentration des baies. Le choix du Mourvèdre, associé au Grenache et à la Syrah, confère une note exubérante, sur un registre un peu sauvage à cette cuvée rare.

Son agréable fraîcheur est apportée par la lente maturité des vieilles vignes d'altitude. Un élevage partiel en fûts neufs donne de la rondeur et du gras, qui polit l'ardeur du Mourvèdre. Le Domaine Grand Romane est expressif et gourmand et enchantera vos repas épicés et aromatiques.

A savourer avec un civet de sanglier.

(Garde de 10 ans et plus).



Étonnantes Clairettes

Le Côtes du Rhône blanc du Domaine Grand Romane est issu de vieilles vignes plantées en 1955 sur notre terroir de Gigondas. Fermenté en fûts de chêne et élevé sur lies, il exprime des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches avec une fin de bouche étonnante de fraîcheur sur les agrumes. Idéal en apéritif, sur les poissons en sauce blanche ou avec fromage de chèvre.