

CLOS

liopold

GIGONDAS  
Appellation Gigondas Protégée

## CLOS LÉOPOLD, UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

Julien Mazaloubaud, a un rêve : inscrire un jour le nom de son grand-père Léopold sur la carte des plus grands chefs étoilés. Le pari a débuté en 2002, lorsque Julien hérite d'un Clos extraordinaire, un des plus beaux points de vue de Gigondas : 6 hectares de vignes escarpées, nichées dans un vallon au pied des Dentelles de Montmirail. Aujourd'hui, en duo avec sa femme Anne-Caroline, il cultive les vignes familiales en agriculture biologique et produit un Gigondas moderne, atypique (60% grenache, 40 % syrah), à la fraîcheur gourmande. Le Clos Léopold a déjà séduit les connaisseurs suisses qui n'hésitent pas à faire le déplacement jusqu'à Gigondas. Prochaine étape pour Julien et Anne-Caroline : recevoir en dégustation les sommeliers et les professionnels devenus curieux grâce au bouche-à-oreille !

\*\*\*

## NATURE SAUVAGE CONTRE DESIGN CONTEMPORAIN

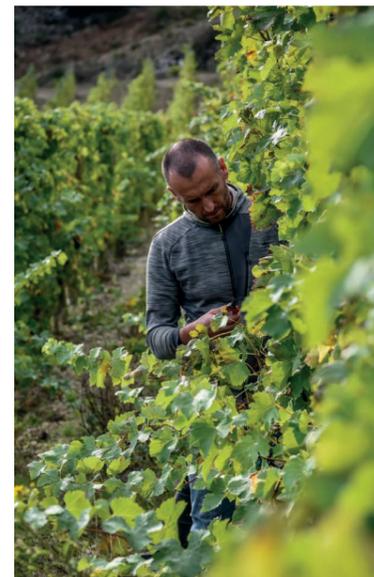
Au pied des Dentelles de Montmirail, sur les hauteurs de Gigondas à 350 mètres d'altitude, le Clos Léopold est niché au milieu de la garrigue, des oliviers et des cyprès, dans un cirque naturel presque sauvage. C'est dans les années 60 que Léopold, le grand père de Julien, commence à planter les premières vignes de Grenache et Syrah dans ce clos de 6 hectares. Puis en 2010, Julien entreprend la conversion de la totalité du Clos en agriculture biologique. Les sols sont obligatoirement labourés dans le respect de la nature et du paysage et pour les parcelles les plus escarpées, avec l'aide d'un magnifique comtois, Aramis.

Un promontoire aérien aux lignes contemporaines, suspendu au-dessus des vignes, construit par Julien Mazaloubaud en Mars 2020, offre un point de vue époustoufflant sur les coteaux en contrebas. Pour l'instant, la terrasse est dédiée aux rencontres professionnelles et aux dégustations - forcément contemplatives ! - en compagnie d'acheteurs et de sommeliers.

CLOS  
*léopold*

GIGONDAS  
Appellation Gigondas Protégée

\*\*\*



Julien Mazaloubaud  
Buttage des syrah avec Aramis  
Caveau de Dégustation  
Panoramique sur le vignoble



#dentellesdemontmirail

## MODERNITÉ DE LA SYRAH

Passionné d'architecture et fasciné par le rapport du Japon à la nature, Julien Mazaloubaud avait besoin de travailler une vision différente des standards de l'appellation Gigondas, avec une recherche d'épure et de modernité : « j'admire les grands domaines de Gigondas qui m'inspirent forcément, mais j'ai toujours aimé la syrah, que j'avais découverte à Cornas. J'avais envie d'un vin qui offre à la fois beaucoup de fruit et de fraîcheur, avec des tanins très soyeux. Nous avons restructuré le vignoble, tout en préservant les plus vieilles vignes, qui ont été plantées dans les années 60. Aujourd'hui je travaille avec un assemblage de 40% de syrah et 60% de grenache et de très petits rendements, entre 15 et 20 Hl / ha ».

\*\*\*

## DES MAINS DU GRAND-PÈRE LÉOPOLD, UN TERROIR RÉVÉLÉ

Julien Mazaloubaud a grandi dans une famille de viticulteurs ; il passe de longues journées sur les coteaux de Gigondas aux côtés de son grand-père. Désirant en connaître davantage, il dévore toute la littérature sur la vigne et le vin et continue à se former de manière autodidacte. Après quelques années passées à expérimenter et à innover, il décide avec sa femme Anne-Caroline - originaire de Haute-Savoie - de mettre en pratique sa propre vision du métier de vigneron. Il veut révéler le caractère unique du petit terroir d'un seul tenant hérité du travail patient de Léopold, un diamant brut qu'il va façonner pendant plusieurs années. Julien et Anne-Caroline Mazaloubaud, complices dans les vignes comme dans la vie, se sont nourris de leur histoire familiale mais aussi de quelques belles rencontres pour donner vie à ce projet. Tous deux se fixent l'objectif d'une vie : faire figurer un jour le Clos Léopold sur la carte des vins des plus grandes tables gastronomiques, comme l'avait rêvé le grand-père de Julien.

Dans le centre du village, à l'instar d'un cabinet d'architecte, un caveau de dégustation aux lignes droites et épurées, communiquant avec la cave de vinification et le chai, révèle la passion de Julien pour le design et l'art brut. Le caveau devait correspondre à sa philosophie : « j'adore recycler ou détourner des objets. Chaque meuble, cadre ou bibelot a une histoire : un voyage, un cadeau, un coup de coeur... j'ai créé la grande table de dégustation en bois, sur-mesure, pour la pièce de réception »

\*\*\*

CLOS  
**léopold**

GIGONDAS  
Appellation Gigondas Protégée



Anne-Caroline et Julien Mazaloubaud  
Vigne cultivées en **agriculture biologique**  
Dégustation **en terrasse**  
Buttage des syrah avec **Aramis**  
Panoramique sur le **vignoble**



#organic

# CLOS LÉOPOLD

## AOP GIGONDAS

Âge moyen des vignes : 40 ans

Parcelles : 6 Ha

Sols : Garrigues, marnes argilo-calcaires

Situé à mi-coteau, dans un cirque naturel à 350 mètres d'altitude, le Clos Léopold fait partie des vignobles historiques mais peu connus de Gigondas.

Climat : Méditerranéen

Densité de plantation : entre 4.000 et 8.000 pieds/Ha

Rendements : 15-20 Hl/ ha

Taille : en gobelet

Vendanges : Manuelles, début octobre, pour une maturité optimale

Vinification : Traditionnelle avec une longue macération, éraflage total, levures naturelles

Elevage : En cuve ciment sans revêtement intérieur puis en bouteille.

Pas d'élevage en fûts.

Bouchons : Liège naturel

Production : 6.000 bouteilles

Prix départ cave : 28 €

Le Clos Léopold décuple la puissance des plats solaires et généreux de la gastronomie du Sud. Il est disponible sur les millésimes 2017 et 2018 et peut déjà se déguster en 2019.

\*\*\*



## NOTES DE DÉGUSTATION

**Millésime 2017** : Un vin gourmand aux tanins soyeux. De couleur sombre et aux reflets bleutés, le Clos Léopold s'ouvre sur des notes de graphite, de baies noires, de réglisse et de menthol, suivies de prunes et d'épices douces.

L'attaque en bouche est ciselée, à la fraîcheur séduisante, dense et en même temps élégante. Les tanins élégants et soyeux révèlent un vin de garde.

**Accords** : Confit d'agneau, ragoût de haricots hazuki, parmentier de canard, goulash de boeuf...

CLOS  
*léopold*

GIGONDAS  
Appellation Gigondas Protégée

\*\*\*



#gigondas

# L'UNIVERS DU CLOS LÉOPOLD



**CONTACT-PRESSE :**  
CLAIRE CONTAMINE,  
Tel. 06 10 93 03 92 - [ccontamine@yahoo.fr](mailto:ccontamine@yahoo.fr)



**CLOS LÉOPOLD**  
24 chemin Saint Jean, 84190 Gigondas  
[contact@closleopold.fr](mailto:contact@closleopold.fr) - Tel : 06 08 22 23 65  
<http://www.closleopold.fr>

CLOS  
*léopold*

**GIGONDAS**  
Appellation Gigondas Protégée