

COMMUNIQUÉ

Gigondas, Novembre 2020

# CLOS LÉOPOLD, LE PARI D'UN NÉO-VIGNERON À GIGONDAS

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 débute 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 !



## CLOS LÉOPOLD, AOP GIGONDAS 2017, 2018

**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

**Élevage :** 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

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...

*Histoire du domaine >*

\*\*\*

CLOS  
*Léopold*

GIGONDAS  
Appellation Gigondas Protégée





## NATURE SAUVAGE CONTRE DESIGN CONTEMPORAIN

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

Dans le centre du village, à l'instar d'un cabinet d'architecture, un caveau de dégustation communiquant avec la cave de vinification et le chai aux formes simples 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 cœur... j'ai créé la grande table de dégustation en bois, sur-mesure, pour la pièce de réception ».*



## LA 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'AOP, 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 ».*

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>

