

DOMAINE DE JOY



Accords mets et vins

Agréable en toute saison à l'apéritif, il accompagnera idéalement vos charcuteries, salades variées, cuisine d'été, les pizzas

Détails

Couleur : Rosé
Effervescent : Non
Degrès : 11,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Domaine : Domaine de Joy
Millesime : 2018

Dégustation

Robe : Robe rose orangée, saumonée.
Nez : Le nez est plaisant et évoque un panier de fruits frais (gariguette, framboise).
Bouche : En bouche l'attaque est souple, fraîche et très parfumée.
 C'est un vin bien équilibré garant d'un ensemble harmonieux et gourmand.

Caractéristiques

Terroir : En forte pente sur sols graveleux argilo-siliceux
Cépage : 30 % Merlot - 30 % Tannat - 25 % Cabernet franc - 15 % Syrah
Vendange : Vendanges de nuit.
Vinification : Égrappage et pressurage direct afin d'obtenir un jus clair et aromatique (rosé de pressurage). Assemblage avant fermentation. Suivi strict de la fermentation et régulation des températures par le froid.
Elevage : Élevage pendant 4 mois en cuve. Filtration, mise en bouteille.

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre histoire : La saga débute en 1927, lorsque Paul et Marguerite Gessler décident de quitter leur Suisse natale pour s'installer en Gascogne. Ces pionniers tombent amoureux d'un petit coin de Gers : Joÿ. En friches à leur arrivée, les terres du domaine retrouvent vie par leur travail: les vignes sont reprises, les céréales semées à nouveau et un troupeau de vaches est constitué. Rapidement, Paul comprend que la nature des sols et l'exposition des côteaux sont favorables à l'élaboration de vins et armagnacs de qualité. Le premier armagnac de la famille Gessler est distillé en 1929. En 1946, André Gessler, fils de Paul, et sa femme Véronique s'installent à leur tour sur la ferme, plantent de nouvelles vignes et constituent ainsi un vignoble de 20 hectares. André, animé du même esprit précurseur que son père, travaille à la sélection de cépages (dont le Colombard et le Gros Manseng) et participe à la fondation d'une association de vignerons pour l'amélioration de la qualité des vins de gascogne. En 1975, Roland, puis en 1980, Olivier, les fils d'André, s'installent également sur la propriété. Ils abandonnent progressivement la culture des céréales pour se concentrer sur la viticulture. Année après année, ils développent le vignoble en plantant de nouveaux cépages comme la muscadelle ou des cépages à rouge. Ils agrandissent les installations et font l'acquisition d'outils de vinification modernes tels qu'un égrappoir et un pressoir pneumatique. Aujourd'hui, la 4ème génération est en marche! Vanessa Gessler, la fille d'Olivier, s'est installée au début de l'année 2012. Kévin, le fils d'Olivier, rejoint le domaine familial en juin 2015. Notre nom : Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, Joÿ n'est pas une création marketing! C'est le nom du domaine dont on a retrouvé trace dans des écrits notariaux datant de la Révolution. L'origine de ce nom remonte probablement à la présence anglaise dans la région au 14eme siècle. Les troubadours gascons du Moyen-Age ont utilisé ce mot pour traduire le "sentiment amoureux". Notre vignoble : Quinze personnes cultivent, récoltent et vinifient notre production sur 170 hectares de vignes de 25 ans d'âge en moyenne. Les cépages blancs occupent une part importante de nos plantations. Colombard, Ugni-Blanc, Sauvignon Blanc et Chardonnay s'épanouissent dans les côteaux orientés Sud qui entourent notre ferme. Le Manseng (Gros et Petit) importé de la région voisine de Jurançon, se plaît particulièrement sur nos sables argileux de l'Ouest de la Gascogne. Il y développe une acidité soutenue qui se combine agréablement avec la douceur naturelle de ces cépages pour un équilibre sucre/acide des plus rafraichissants! Cette acidité est aussi très importante pour la finesse de nos Bas-Armagnacs réalisés à partir des cépages Bacco, Ugni-Blanc et Folle Blanche. 15 hectares de cépages noirs -Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Tannat- nous permettent de réaliser nos vins rouges et rosés. Notre éthique : Héritiers d'un fabuleux patrimoine écologique, nous nous attachons à préserver notre environnement. Ainsi une certification "Haute Valeur Environnementale" (HVE niveau 3) vient valider depuis début 2019 nos pratiques culturelles. C'est aujourd'hui une récompense pour le Domaine de Joÿ qui a toujours travaillé une agriculture raisonnée. Ces pratiques font appel au bon sens. En effet, par respect à notre nature, à la faune et à la flore, nous conservons les bandes enherbées, les haies et les forêts. Au chai, nous privilégions la protection par le froid ou en isolant nos vins de l'oxygène de l'air grâce à des gaz inertes, plutôt que le recours à des agents conservateurs soufrés. Notre philosophie : Vignerons, nous sommes fiers de proposer des produits d'artisans, avec une vraie structure, de la matière et une complexité aromatique. Mais nos vins et armagnacs se veulent avant tout festifs, fruités et faciles. Notre humble prétention est de faire rimer Joÿ avec plaisir, pour le néophyte comme pour l'amateur éclairé.



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch