

GABRIEL MEFFRE

Rasteau "Saint Didier"

2017

"Robe brillante de couleur grenat. Nez très aromatique offrant des arômes de fruits mûrs et des notes poivrées. Bouche ronde et soyeuse aux tannins élégants et fondus. Une finale longue et épicée."

Vintage

Le millésime 2017 s'annonce comme l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Grape varieties

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Sols argilo-calcaire et climat de type méditérranéen avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps). Le Mistral balaie et assainit le vignoble.

Winemaking

Après égrappage total et foulage, la vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. La cuvaison dure de 8 à 15 jours selon les cépages. Après soutirage et fermentation malolactique, les cépages sont assemblés. Le vin est ensuite conservé 10 mois en cuve avant mise en bouteille.
Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.
Vin Vegan.

Service & food pairing suggestions

Ce Rasteau accompagnera à merveille la cuisine de terroir, les viandes rouges rôties ou encore un dessert au chocolat.
A déguster dès à présent ou dans les 5 ans. Servir entre 16 et 18 °C dès à présent ou dans les 5 ans.