

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu - Bio

2024

"Très belle robe profonde aux reflets violines. Après aération, le nez est très prometteur, gourmand avec des notes de violette et de cerise burlat. Une belle ampleur en bouche, fruitée avec une touche de chocolat noir. L'élevage apporte une belle structure aux tanins enrobés. La finale est aromatique et gourmande. Dégusté sept. 2025."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique imprévisible. Le printemps pluvieux a restauré les nappes phréatiques. Les pluies en mai et juin ont affecté la floraison et réduit les rendements. La fin de l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a favorisé les couleurs et les équilibres aromatiques. Les rendements maîtrisés ont permis de récolter des raisins concentrés et très aromatiques. Ce millésime nous offre des vins aux degrés modérés, aux couleurs très intenses et aux tanins onctueux.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur Aigues sur la vaste terrasse d'origine alluvionnaire édifiée au Quaternaire par l'Ouvèze, puissante rivière subalpine dont le lit possédait une situation différente de l'actuelle. Cette terrasse est constituée par une accumulation de galets et de graviers de nature calcaire, parmi lesquels on rencontre quelques rares silex. Les sables et les argiles forment la matrice de ces matériaux grossiers. Son épaisseur peut atteindre 25 à 30 m dans l'axe de cet ancien lit. Postérieurement au dépôt, d'importantes altérations climatiques ont modifié la partie superficielle des alluvions : dissolution des calcaires, formation d'oxydes de fer et apparition d'argiles nouvelles, ce qui procure au sol du Plan de Dieu une teinte brun rouge très caractéristique.

Vinification

Récolte manuelle le 29 août 2024. Les deux cépages sont encuvés ensemble. Macération pré fermentaire à froid (12°C) durant 3 jours. Remontages quotidiens pour favoriser l'extraction des tanins. Macération de 20 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte. Elevage de 10 mois dont 8 mois en fût et demi-muids (600 litres). Mis en bouteille au domaine le 3 juillet 2025. 10 533 bouteilles produites. Degré : 14%. Vin Biologique.

Accords & Service

Entrecôte beurre maître d'hôtel, poêlée de girolles
Ouvrez le 2 à 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C.
Optimum de dégustation : 2025-2030

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.