

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

# Gigondas Hommage à Gabriel Meffre

2017

"“Des notes de cassis, de framboise, de poivre moulu et de fraise des bois se mêlent à des notes florales complexes. Elles se fondent dans un Gigondas à l’équilibre sans faille, aux tanins ultras fins et à la finale superbe. Un vin riche et puissant qui ne perd jamais son élégance et sa pureté.” Jeb Dunnuck – 26 septembre 2019"




## RÉCOMPENSES

**95 pts** Jeb Dunnuck
******(*)** John Livingstone Learmonth
**93-94 pts** Vinous
**93 pts** Wine Enthusiast

## Millésime

Ce millésime s’est déroulé dans des conditions météorologiques marquées par des températures élevées et une absence de pluie. La récolte a été particulièrement précoce. Si les volumes ont été faibles, la qualité est au rendez-vous avec un millésime de très belle tenue. Les baies, saines, plus petites, étaient concentrées avec de bons équilibres et des arômes très plaisants.

## Cépage(s)

98% Grenache, 2% Syrah

## Terroir

Hommage à Gabriel Meffre est une cuvée d’exception, produite uniquement lors des grands millésimes avec les raisins de quatre parcelles sélectionnées et dédiée au fondateur de la Maison, Gabriel Meffre (1908-1987), grand visionnaire, figure emblématique de Gigondas et du monde viticole français. Les parcelles sont nichées dans les collines du sud de l’appellation sur le secteur du “Petit Montmirail” (200m alt.), sur des sols de sables argileux, marnes et débris de calcaires de l’Oligocène.
Ce terroir livre ici une rare et belle expression de nos Grenaches de plus de 70 ans : puissance, large palette aromatique (framboise, garrigue, cacao), tanins veloutés, minéralité et grande finesse.

## Vinification

Récolte manuelle le 21 septembre 2017. 75% de la récolte a été vinifiée en vendange entière. La cuvée est élevée sous bois, en 1/2 muids (600l), durant 18 mois.
Mis en bouteille le 24 avril 2019 : 1 157 bouteilles produites.
Degré : 15%
Vin adapté aux personnes vegan.

## Accords & Service

Baron d’agneau rôti au romarin
Médaillon de veau sauce aux morilles
À déguster entre 14 et 16°C. Ouvrir quelques heures avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2019 – 2031.

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.

**91 pts** Wine Advocate


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.