

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2017

"Ce vin s'ouvre sur des notes de fraise mûre et d'épices soutenues par des arômes de fruits noirs et des tanins soyeux."



RÉCOMPENSES

96 pts Decanter
92 pts Wine Enthusiast
91 pts Wine Advocate
90 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail lors de la récolte. Les vendanges, marquées par des températures caniculaires dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Assemblage des différents terroirs de Châteauneuf-du-Pape : sables & calcaires, grès rouges et galets roulés.

Vinification

Une fois les vendanges manuelles réalisées, les raisins en partie éraflés sont triés majoritairement sur la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit et conserver la typicité de chaque terroir, et ce, avant la cuvaison qui dure environ 4 semaines. S'en suivent le soutirage, la fermentation malolactique puis l'élevage qui est réalisé en cuve et fûts (neufs et 1 vin) pendant 12 mois, précédant ainsi l'assemblage et l'élevage 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.

Accords & Service

Ce Châteauneuf du Pape accompagnera à merveille un jarret de porc aux épices ou encore une côte de boeuf grillée aux herbes.
A déguster à 16°C dès à présent ou dans les 10 ans suivant la récolte.