

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2021

"Soyeux et subtilement fumé, ce Châteauneuf du Pape présente des notes florales, d'encens et de thé rouge fruité, le tout évoluant dans une structure élégante. Finale aux accents de bois de santal et de sous-bois. – Kristen Bieler, Wine Spectator (août 2023)"



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

Cépage(s)

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Terroir

Assemblage des différents **terroirs** de Châteauneuf du Pape :
– sols friables et sableux sur les versants est et sud
– calcaire du côté ouest en face du Rhône
– argile rouge provenant du nord
– galets roulés situés sur le secteur des hauts plateaux

Vinification

Les vendanges manuelles permettent un tri à la parcelle. Arrivées à la cave, les grappes sont totalement éraflées et chaque cépage est vinifié séparément pour préserver les arômes frais du fruit et conserver la typicité de chaque terroir. La cuvaison 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 .

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un colombo de porc ou d'un tian de légumes.
Ouvrir 1h avant avant dégustation. Servir entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 12 ans à partir du millésime.

RÉCOMPENSES

91 points Wine Spectator 08/2023
87 points Jeb Dunnuck 10/2023
14,5 Le Point 09/2023

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.