

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2022

"La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez exhale des arômes d'épices, de fraises, de myrtilles avec une touche de grenade. En bouche, il offre une belle structure tannique sur des saveurs de poivre blanc, laurier, genièvre. La finale est longue et fraîche. Dégustation octobre 2024."



RÉCOMPENSES

91 pts Défaut 04/2025
Argent - 91 pts Decanter 06/2024
89-91 points Jeb Dunnuck 10/2023

Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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 boeuf en daube
Ouvrir 1h avant avant dégustation. Servir entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 12 ans à partir du millésime.