

GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2023

"La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez exhale des arômes de fraises des bois macérées dans de l'essence de vanille. En bouche, il est juteux, bien équilibré offrant une belle structure tannique sur des notes de grenade. La finale est longue et fraîche. (Dégustation 3/10/2025)."



RÉCOMPENSES

Argent - 93 pts International Wine Challenge 05/2025
90-92 pts Vinous 11/2024
88-90 points Jeb Dunnuck 10/2024

Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

Cépage(s)

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Terroir

Assemblage des différents **terroirs** de Châteauneuf du Pape :
– sables et safres sur les versants est et sud
– calcaire du côté ouest à proximité du Rhône
– argile rouge provenant du nord
– galets roulés situés sur le secteur des plateaux

Vinification

Les vendanges manuelles permettent un tri à la parcelle. Arrivées à la cave, les grappes sont totalement éraflées, les cépages peuvent être vinifiés à part ou être assemblés. La cuvaison dure environ 3 à 4 semaines. S'en suivent le soutirage, la fermentation malolactique puis l'élevage qui est réalisé en cuve et fûts pendant 6 mois minimum, précédant ainsi l'assemblage et l'élevage en bouteille.

Accords & Service

A déguster en apéritif, avec un filet mignon de porc ou des pennes à la napolitaine.
Servir entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 10 ans à partir du millésime.