

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2024

"Belle robe dorée aux légers reflets verts. Le nez offre un joli bouquet aux notes de fleurs blanches et de gelée de coing. Belle fraîcheur en bouche aux notes subtiles d'amande amère qui s'achèvent sur une finale longue, savoureuse complétée d'une légère salinité."



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Marsanne, Roussanne

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie l'aire de Condrieu dans le nord à celle de St Péray dans le sud, et ce, sur 60 km. Elle bénéficie d'un climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Récolte effectuée aux heures les plus fraîches de la journée pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les cépages sont vendangés et fermentés séparément. Débourbage entre 10 et 12°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (14°C – 16°C). Élevage 8 mois en cuve et une partie en fûts avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal avec des bouchées à la reine aux Saint-Jacques, un tajine de lottes aux coings ou encore un caviar d'aubergines.
À déguster dès les premières années pour profiter pleinement de sa fraîcheur fruitée ou dans les 4 à 5 ans suivant la vendange. À servir frais entre 10° et 12°C.