

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2025

"Séduisante robe dorée aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur un bouquet raffiné de fleurs blanches, enrichi de nuances gourmandes de coing confit. La bouche, fraîche et équilibrée, révèle de subtiles notes d'amande amère et s'achève sur une finale longue et savoureuse, rehaussée d'une pointe saline qui lui confère tension et élégance."



Millésime

2025 offre un millésime à la personnalité marquée, né d'une année aux contrastes climatiques intenses. Malgré des rendements en baisse, la concentration et la finesse aromatique obtenues sont remarquables. Les périodes de chaleur ont apporté une belle maturité tandis que les pluies de fin d'été ont préservé la fraîcheur. Le résultat : des vins équilibrés, expressifs et prometteurs. Un millésime qui séduira autant les amateurs que les professionnels par sa générosité et son éclat.

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 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Élevage 8 mois en cuve et 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.