

GABRIEL MEFFRE

Saint-Joseph "Saint Etienne"

2021

"Belle robe couleur pourpre, sombre et brillante. Le nez est très aromatique avec des notes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est ample, veloutée et dominée par des saveurs de prune et de réglisse. La finale est longue et épicée."



Millésime

La météo a été assez éprouvante pour le millésime 2021. Les températures douces de l'hiver ont avancé la sortie des bourgeons qui n'ont pas résisté au gel du mois d'avril. L'été orageux a demandé plus de vigilance concernant l'état sanitaire des raisins. L'exigence lors du tri des raisins aura permis d'élaborer, malgré de faibles rendements, des vins très élégants et gourmands.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Saint-Joseph est l'une des appellations de la Vallée du Rhône qui s'étend le plus en longueur. Elle relie en effet l'aire de Crozes-Hermitage à celle de Condrieu et ce, sur 40 kilomètres.
Notre cuvée "Saint-Etienne" est composée de Syrah provenant d'un sol léger de schistes sur socle granitique. Climat tempéré avec des vents fréquents et un ensoleillement important.

Vinification

Tri à la réception. Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 3 semaines. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 10 mois. Mise en bouteille et élevage avant commercialisation.

Accords & Service

Avec des ravioles aux cèpes ou un filet mignon de porc au citron.
A servir idéalement entre 14 et 16°C, dès à présent ou dans les 7 à 8 années suivant le millésime.

RÉCOMPENSES

90 pts Wine Enthusiast 07/2025