

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2017

"Robe brillante aux reflets pourpres. Nez élégant ouvert sur des arômes de garrigues et tapenade. Bouche fine et soyeuse aux notes fruitées et aux tanins élégants. Une belle finale subtilement épicée."



RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck
15/20 Jancis Robinson

Millésime

Le millésime 2017 est l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le sol, à tendance calcaire, est constitué de sables et safres et de terrasses d'éboulis caillouteux que l'on trouve sur les villages de Vacqueyras et Sarrians où se mêlent vignes et garrigue. Le climat est méditerranéen, avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps). Le Mistral balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Récolte à maturité optimale. Vinification en cépages assemblés. Fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec contrôle des températures ne dépassant pas 30°C afin de privilégier les arômes de fruits frais. Soutirage en cuve et fermentation malolactique puis élevage en cuve pendant 12 mois avant mise en bouteille. Elevage en bouteille pour une durée de 6 mois.
Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.
Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'une pintade rôtie aux olives ou

encore avec un navarin d’agneau.
A servir à 16°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.