

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2021

"“...un vin plus riche et concentré dans le millésime, avec beaucoup de profondeur en milieu de bouche, des tanins mûrs et une belle finale. Il est magnifiquement équilibré, texturé et se conservera pendant 7 à 8 ans.” – Jeb Dunnuck (30/10/23)"



Millésime

L’année 2021 nous a réservé son lot d’événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d’ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu’attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés.

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.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d’un agneau de 7 heures, une côte de boeuf ou encore un risotto aux cèpes.
A servir à entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck 10/2023
*** Drink Rhône 03/2023
15.5/20 Jancis Robinson 11/2022

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d’Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.