

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2024

"Robe d'un profond rouge violine. Nez très primeur, aux arômes de mûre fraîche. En bouche, notes de cassis, mûre et canneberge ; texture tonique, juteuse et fraîche. Belle structure élégante et équilibrée. (Dégustation novembre 2025)"



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)

Grenache, Syrah, Mourvèdre

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.

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 18 mois avant mise en bouteille.

Accords & Service

Avec une entrecôte grillée aux champignons, des côtelettes d'agneau grillée au thym ou un velouté de butternut et châtaigne. A servir à entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 10 ans.

RÉCOMPENSES

90-92 pts Jeb Dunnuck 01/2026

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.