

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2025

"De généreuses saveurs de prune et de cerise noire, à la fois souples et juteuses, s'expriment sur une bouche vive et équilibrée, avec une belle persistance finale.(Decanter World Wine Award – juin 2026)"



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)

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 10 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

Argent/Silver - 91pts Decanter 06/2026
Défaut