



GABRIEL MEFFRE

Crozes-Hermitage Saint-Pierre

2017

"Robe pourpre et brillante aux reflets violine. Nez raffiné, ouvert sur des arômes de réglisse et violette. Bouche soyeuse, charnue, sur des notes de fruits noirs compotés et finale épicée."



Millésime

Le millésime 2017 s'annonce comme 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)

100% Syrah

Terroir

Sols de silice, graves et galets roulés des terrasses anciennes du Rhône.

Vinification

Egrappage total et foulage. Cuvaison d'environ 20 jours à température contrôlée (28-30°C). Ecoulage des jus une fois la fermentation alcoolique et la macération post fermentaire terminées. Soutirage et fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 8 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

Accords culinaires : brochette de veau à la sauge

Température de service : 16°C.

Consommation : il se bonifiera en cave dans les 6 à 8 prochaines années.

RÉCOMPENSES

89 pts Jeb Dunnuck