

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas blanc Bio 'Les Vignes Blanches'

2023

"Robe or pâle brillante et cristalline.[...]Les Vignes Blanches offre un bouquet complexe et élégant d'épices, de fruits blancs, de noix et de chèvrefeuille. Moyennement corsé, élégamment enrobé et satiné, il est frais et vif avec une finale dense et longue.[...]. Yohan Castaing – Wine Advocate 10/10/2024"



RÉCOMPENSES

92/100 En Magnum 12/2025
90+ pts The Wine Advocate 10/2024
15,5 Jancis Robinson 07/2024

Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime tardif et généreux qui présente un profil très aromatique avec de jolies matières.

Cépage(s)

70% Clairette, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne et 10% Marsanne.

Terroir

Les raisins proviennent de 3 secteurs : "Trois Yeux", "Montmirail" et "Teyssonnières". La parcelle "Trois Yeux" se situe au cœur des Dentelles de Montmirail à 500m. d'alt. Ce terroir offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs (Grenache, Marsanne et Roussanne). Le sol est complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin. La parcelle 'Montmirail' exposée au sud sur un sol d'argiles rouges favorables à l'expression de la Clairette. La parcelle 'Teyssonnières' proche de notre caveau est sur un sol de safres, mélange d'argile et de sable. La Clairette, cépage typiquement méridional, apporte de la fraîcheur et des arômes complexes de fleurs blanches.

Vinification

Récolte manuelle des différents cépages avec tri sélectif à la parcelle les 14 et 15 sept. aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies. Pressurage direct en vendange entière. Débourbage au froid pendant 48 heures, démarrage de la fermentation en cuve inox puis passage sous bois (demi-muids – 600 litres) pour une partie de la cuve au premier tiers de la fermentation. 20 jours de fermentation avec contrôle de la température en dessous de 20°C. Élevage de 6 mois en demi-muids pour 100% de la cuvée. Mise en bouteille au Domaine le 18 juin 2024. 5 001 bouteilles produites. Vin biologique.

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.

Accords & Service

Parfait avec des mets allant de la mer à la terre, Homard, langoustine, lotte, pintade, blanquette de veau, fromage de brebis.
Servir frais entre 10 ° et 12°C.