



Gigondas Hommage à Gabriel Meffre

2015

"Une pure expression du Grenache qui offre des notes fabuleuses de cassis, de lavande, de garrigue et de fleurs écrasées." Jeb Dunnuck, The Wine Advocate, décembre 2016"



Millésime

Un millésime véritablement exceptionnel grâce à la conjonction parfaite de tous les éléments : une pousse régulière, aucun stress hydrique, pas de maladies et de jolis rendements. L'été a été très chaud, mais à la différence de 2003, un vent de secteur sud régulier a permis d'éviter le dessèchement des grappes. Vendanges le 28 septembre 2015.

Cépage(s)

98% Grenache, 2% Syrah

Terroir

Hommage à Gabriel Meffre est une cuvée d'exception, produite uniquement lors des grands millésimes avec les raisins de quatre parcelles sélectionnées et dédiée au fondateur de la Maison, Gabriel Meffre (1908-1987), grand visionnaire, figure emblématique de Gigondas et du monde viticole français. Les parcelles sont nichées dans les collines du sud de l'appellation sur le secteur du "Petit Montmirail" (200m alt.), sur des sols de sables argileux, marnes et débris de calcaires de l'Oligocène. Ce terroir livre ici une rare et belle expression de nos Grenaches de plus de 70 ans : puissance, large palette aromatique (framboise, garrigue, cacao), tanins veloutés, minéralité et grande finesse.

Vinification

Récolte manuelle le 28 septembre 2015. 50% de la vendange a été vini fée en vendange entière. La cuvée est élevée sous bois, en 1/2 muids (600l), durant 16 mois.

Mis en bouteille le 25 avril 2017.

2 177 bouteilles, 96 magnums et 9 jéroboams produits.

Vin adapté aux personnes vegan.

Accords & Service

Accompagnera un repas de grande gastronomie.

Servir à 14-16°C et ouvrir la bouteille quelques heures avant.

RÉCOMPENSES

93-96 pts Wine Advocate

95 pts Jeb Dunnuck

94 pts Wine Spectator

92-94 pts Vinous