

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Hommage à Gabriel Meffre

2016

"“Le Gigondas Hommage À Gabriel Meffre 2016 est sensationnel et constitue l’un des joyaux de ce grand millésime. De magnifiques arômes de framboise, cassis, fleurs écrasées et poivre se succèdent pour donner un Gigondas corsé, puissant, mais incroyablement homogène et sexy, aux tanins ultra fins et avec une finale éclatante. C’est un grand vin riche, dont les maîtres mots sont élégance et pureté.” Jeb Dunnuck – 26 septembre 2018"



RÉCOMPENSES

98 pts Jeb Dunnuck
93 pts Wine Advocate

Millésime

Après un hiver particulièrement doux et sec, le printemps sans gel, ni grêle a permis aux sous-sols de faire de bonnes réserves d’eau avant l’arrivée du soleil, très chaud cet été là. Ces conditions ont permis une croissance optimale des fruits. La pluie est tombée fin août et a été miraculeuse juste avant les vendanges. Cet apport d’eau a permis une maturité parfaitement équilibrée. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, notamment sur l’ensemble des appellations méridionales.

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 24 septembre 2016. 75% de la récolte a été vinifiée en vendange entière. La cuvée est élevée sous bois, en 1/2 muids (600l), durant 19 mois.
Mis en bouteille le 23 avril 2018 : 2 959 bouteilles, 563 magnums et 6 jéroboams produits.
Vin adapté aux personnes vegan.

Accords & Service

Noix de cochon rôtie au thym
Côte de boeuf en croûte de sel
Tourtière de légumes d’automne
A déguster entre 14 et 16°C. Ouvrir quelques heures avant dégustation.
Optimum de dégustation : 2018 – 2030.

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.

93 pts Wine Enthusiast
95 pts Vinous
***** John Livingstone Learmonth
15/20 Bettane & Desseauve