



GABRIEL MEFFRE

Châteauneuf du Pape "Saint Théodoric"

2024

"Des arômes puissants de cerises noires juteuses, d'herbes grillées, de violettes et une minéralité pierreuse classique [...] moyennement corsé et équilibré, avec une acidité juteuse et nette et une longueur en bouche exceptionnelle. Très représentatif du style du millésime, il devrait se boire agréablement dès sa sortie. (Jeb Dunnuck - II/II/2025)"



Millésime

2024 se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, véritable bouffée d'oxygène dans un contexte climatique exigeant. Le printemps pluvieux a régénéré les sols, et l'été, entre chaleur et nuits fraîches, a sublimé arômes et couleurs. Malgré des rendements modestes mais de belle qualité, les vendanges ont donné des vins frais, dynamiques et harmonieux, avec des taux d'alcool équilibrés et des tanins bien intégrés. Dans l'ensemble, nous retrouvons les profils équilibrés des millésimes classiques, avec de la maturité, de l'acidité et de la richesse.

Cépage(s)

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Terroir

Assemblage des différents **terroirs** de Châteauneuf du Pape :

- sables et safres sur les versants est et sud
- calcaire du côté ouest à proximité du Rhône
- argile rouge provenant du nord
- galets roulés situés sur le secteur des plateaux

Vinification

Les vendanges manuelles permettent un tri à la parcelle. Arrivées à la cave, les grappes sont totalement éraflées, les cépages peuvent être vinifiés à part ou être assemblés. La cuvaison dure environ 3 à 4 semaines. S'en suivent le soutirage, la fermentation malolactique puis l'élevage qui est réalisé en cuve et fûts pendant 12 mois minimum, précédant ainsi l'assemblage et l'élevage en bouteille.

Accords & Service

A déguster en apéritif, avec un pavé de boeuf ou des pennes à la napolitaine.

Servir entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 10 ans à partir du millésime.

RÉCOMPENSES

90-92 points Jeb Dunnuck 11/2025