

GABRIEL MEFFRE

Gigondas "Sainte Catherine"

2022

"Robe intense et soutenue, des arômes de fruits à noyaux légèrement confiturés avec une touche poivrée."



RÉCOMPENSES

92/100 En Magnum 12/2025
91 pts Wine Enthusiast 09/2025

Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le vignoble est implanté sur des sols rares en Vallée du Rhône : dépôt de calcaires, marnes du Jurassique et du Crétacé, sables et grès de l'ère Tertiaire.

Vinification

Récolte manuelle. La durée de macération varie en fonction du cépage : 3 semaines pour le grenache, 4 semaines pour la syrah pour une extraction optimale des arômes et du fruit sous contrôle des températures entre 28 et 30°C. Élevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un magret de canard sauce au poivre vert ou d'une côte de bœuf juteuse. Avec une ratatouille ou un risotto pour un repas sans viande.
À servir entre 13°C et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.