

GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras "Saint Barthélémy"

2016

"Robe brillante aux reflets pourpres. Nez puissant ouvert sur des arômes de garrigues, cerise et olive. Bouche fine et soyeuse aux notes fruitées et aux tanins élégants. Une belle finale subtilement épicée."



RÉCOMPENSES

91 pts Vinous
89 pts Wine Advocate
89-91 pts Jeb Dunnuck
91 pts Wine Spectator

Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, en particulier pour les appellations méridionales.

Cépage(s)

Grenache noir, Syrah

Terroir

Le sol, à tendance calcaire, est constitué de sables et safres et de terrasses d'éboulis caillouteux que l'on trouve sur les villages de Vacqueyras et Sarrians où se mêlent vignes et garrigue. Le climat est méditerranéen, avec deux saisons sèches (été et hiver) et deux saisons pluvieuses (automne et printemps). Le Mistral balaie et assainit le vignoble.

Vinification

Récolte à maturité optimale. Vinification en cépages assemblés. Fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec contrôle des températures ne dépassant pas 28°C afin de privilégier les arômes de fruits frais. Soutirage en cuve et fermentation malolactique puis élevage en cuve pendant 12 mois avant mise en bouteille. Elevage en bouteille pour une durée de 6 mois.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'une polenta aux cèpes ou encore avec un gigot d'agneau aux herbes.
A servir à 16°C, dès à présent ou dans les 8 ans.