

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas blanc Bio 'Les Vignes Blanches'

2025

"Le nez, fin et élégant, dévoile des notes florales et fruitées soulignées d'une délicate minéralité. En bouche, fraîcheur et tension s'équilibrent dans une texture délicate, jusqu'à une finale longue et raffinée."



Millésime

Le millésime 2025 a été marqué par de fortes chaleurs en juin et en août, laissant présager des vendanges très précoces. Les pluies de début septembre ont toutefois changé la donne en rééquilibrant les raisins et en relançant les maturités. Les cépages tardifs ont ainsi pu achever leur cycle dans de bonnes conditions, préservant fraîcheur et équilibre. Au Domaine de Longue Toque, 2025 s'annonce comme un millésime de contraste, alliant richesse, fraîcheur et précision aromatique.

Cépage(s)

70% Clairette, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne et 10% Marsanne.

Terroir

Les raisins proviennent de 3 secteurs : "Trois Yeux", "Montmirail" et "Teyssonnières". La parcelle "Trois Yeux" se situe au cœur des Dentelles de Montmirail à 500m. d'alt. Ce terroir offre une fraîcheur particulièrement propice à la culture des cépages blancs (Grenache, Marsanne et Roussanne). Le sol est complexe, mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé qui confère finesse et minéralité au vin. La parcelle 'Montmirail' exposée au sud sur un sol d'argiles rouges favorables à l'expression de la Clairette. La parcelle 'Teyssonnières' proche de notre caveau est sur un sol de safres, mélange d'argile et de sable. La Clairette, cépage typiquement méridional, apporte de la minéralité et des arômes complexes de fleurs blanches.

Vinification

Récolte manuelle avec tri à la parcelle des cépages le 8 septembre, aux premières heures du jour pour préserver la fraîcheur des baies. Assemblage dès le pressurage, avec séparation des jus de goutte et de presse, vinifiés distinctement. Après 48 h de débourbage à froid, les jus de goutte fermentent en fûts neufs d'acacia de 228L pour apporter de la fraicheur ; les jus de goutte fermentent en fûts de chêne français et en demi-muids de 600L. Sans bâtonnage ni élevage sur lies, ils sont soutirés dès la fin de la fermentation alcoolique pour être remis dans leur fûts et élevés pendant 8 mois. 4786 bouteilles produites le 19/05/2026. Vin biologique.

Accords & Service

À l'apéritif ou à table, avec poissons fins, crustacés, volailles et légumes méditerranéens. Servir frais entre 10° et 12°C. Optimum de dégustation jusqu'à 3 ans.

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.