

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Gigondas Lieu-dit Les Plâtrières

2019

"Robe noire dense aux reflets violacés, presque opaque. Nez intense et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, prune), d'épices douces et de cacao. En bouche, attaque ample et veloutée. La structure est puissante, avec des tanins présents mais bien intégrés. Belle profondeur, avec une finale longue sur les fruits noirs et les épices. Un vin généreux, taillé pour la garde. Dégusté en octobre 2024"



RÉCOMPENSES

91 The Wine Advocate 05/2024
95 Défaut 01/2023
94 Wine Enthusiast "Editor's choice" 10/2022
94 Decanter 10/2022

Millésime

Les vendanges 2019 ont quelque peu tardé et ont été différées d'une dizaine de jours par rapport à 2018. Malgré une saison particulièrement chaude, le vignoble n'a pas souffert des températures extrêmes grâce, notamment, aux réserves engendrées par les fortes pluies de l'automne. Les orages en juillet et août ont permis à la vigne de boucler son cycle de maturation et de nous offrir des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables.

Cépage(s)

55% Grenache, 35% Syrah, 10% Mourvèdre

Terroir

Le lieu-dit "les Plâtrières" est situé à 200 m d'altitude au sud-ouest de l'appellation. La présence de gisements de gypse (la pierre à plâtre) a proximité lui a donné son nom. Cette roche du trias a joué un rôle majeur dans la formation du massif des dentelles de Montmirail au début de l'ère tertiaire. Le sol de nos parcelles (un îlot de 8ha) est constitué de sables argileux de l'oligocène recouverts d'éboulis calcaires et triasiques. L'altitude modérée, l'orientation sud-ouest des parcelles, la composition particulière du sol (riche en argiles et en oligo-éléments) et l'environnement boisé (pins d'Alep) délivrent une expression « sudiste » de l'appellation tout en puissance, arômes provençaux environnants (pins, garrigue, plantes aromatiques) et salinité.

Vinification

Récolte & tri manuels entre le 26 septembre et le 3 octobre 2019. Eraflage total. Macération longue de 25 jours. Elevage durant 18 mois en demi muids (600l) et en pièces de chêne (228l) d'un vin. Mise en bouteille le 27 avril 2021. 2 959 bouteilles et 197 magnums mis en bouteille au Domaine.

Accords & Service

Idéal avec des viandes rouges grillées, un gigot d'agneau aux herbes, du gibier en sauce, ou encore des plats mijotés comme un bœuf bourguignon.
Ouvrez le quelques heures avant de le déguster entre 13-15°C.

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.

96 Jeb Dunnuck 01/2022
17+ Jancis Robinson 11/2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.