



GABRIEL MEFFRE

## Gigondas Sainte-Catherine

2017

"notes complexes de fraise, de violette, de garrigue et de poivre. Un vin complexe avec des tannins fins et une belle finale." Jeb Dunnuck, Septembre 2019"



### RÉCOMPENSES

**90-93 pts** Jeb Dunnuck  
**91-93 pts** Wine Advocate  
**15,5/20** Jancis Robinson  
**\*\*\*(\*)** John Livingstone Learmonth  
**91-92 pts** Vinous

### Millésime

Les vendanges, après un printemps marqué par des températures caniculaires et le manque de pluie, ont débuté sur certains secteurs avec 10 jours d'avance. Si les rendements sont particulièrement faibles le millésime 2017 s'annonce comme l'un des plus prometteurs de ces dernières années en qualité avec des vins élégants, aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un très bon potentiel de garde.

### 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 grés de l'ère Tertiaire.

### Vinification

Récolte manuelle. S'en suit la macération dont la durée 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. Elevage en cuve et en fûts pour une durée de 12 mois avant la mise en bouteille.

*Fait notable pour ce millésime 2017 : compte tenu des températures caniculaires au moment des vendanges, l'enjeu de ce millésime était de conserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. C'est ce que nous avons fait en récoltant très tôt le matin et en disposant d'installations permettant de refroidir les raisins si leur température dépassait 20°C en arrivant dans les chais.*

Vin Vegan.

### Accords & Service

A déguster en accompagnement d'un pigeon rôti aux raisins ou encore avec une tourte à la mousse de cèpes et champignons sauvages.

A servir à 16°C, dès à présent ou dans les 8 ans.