GABRIEL MEFFRE

Pays d'Oc Viognier

2021

"Robe brillante aux reflets jaune doré. De jolis arômes de fruits d'été à chair jaune (pêche, abricot) au nez. La bouche est ronde et fraîche, elle évolue vers des notes plus suaves et riches. La finale, longue et fruitée, vous laisse sur de délicieuses notes d'abricot."

Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'évènements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles sélectionnées dans le département de l'Hérault :
– Commune de Florensac : coteaux calcaires et caillouteux, exposés sud
– Commune d'Alignan du Vent : sols argilo-calcaires en semi coteaux, exposition sud/sud-ouest

Vinification

Récolte entre le 31 août et le 1er septembre 2021. Macération préfermentaire à froid dans le pressoir pendant 4 heures environ, puis fermentation lente à basse température (12/14°C). 90% de la cuvée est élevé pendant 8 mois en pièces de chêne Laurus de 275 litres (fûts 1 vin – chêne issu de la forêt des Bertranges dans la Nièvre). Brassage des lies fines pendant les 4 premiers mois pour la partie en cuve. Bâtonnage pour la partie en fûts.
Date de mise en bouteille : 16 juin 2022 / 10 000 bouteilles produites.
Vin vegan.

Accords & Service

En apéritif bien sûr ! Mais aussi un carpaccio de Saint-Jacques ou avec un fromage de chèvre peu affiné.
Servir bien frais entre 8 et 12°C environ.
Optimum de dégustation : 2023 – 2026