



GABRIEL MEFFRE

Vacqueyras Saint-Barthélémy

2018

"«Un cran au-dessus du 2017, le Vacqueyras Saint-Barthélémy possède une belle richesse et une belle profondeur avec des arômes de fruits rouges et noirs, de violette et de garrigue. C'est un beau Vacqueyras qui brillera lors des repas.» Jeb Dunnuck, Septembre 2019"



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 30°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.

Vin Vegan.

Accords & Service

A déguster en accompagnement d'une pintade rôtie aux olives ou encore avec un navarin d'agneau.

A servir à entre 13 et 15°C, dès à présent ou dans les 8 ans.

RÉCOMPENSES

91 pts Jeb Dunnuck
15/20 Jancis Robinson