

La Maison Gabriel Meffre étoffe son offre en grands vins blancs de la Vallée du Rhône

Juillet 2019 – A la faveur de nouvelles habitudes de consommation et conformément à sa philosophie d'écoute permanente de ses clients, la Maison Gabriel Meffre complète son offre de vins premium avec un Saint Joseph et un Châteauneuf du Pape blancs.

La Maison Gabriel Meffre, une « Winerie » à l'écoute du marché et des consommateurs

Parmi les piliers de la **Responsabilité Sociétale** pour laquelle la Maison est reconnue "Exemplaire", l'écoute consommateur est un axe fondamental. C'est en regardant l'évolution de la consommation et les attentes de ses clients, que la Maison Gabriel Meffre a souhaité proposer **deux nouvelles références dans ses gammes patrimoniales LAURUS et GABRIEL MEFFRE.**

"La consommation de vins rouges est en baisse depuis 10 ans. Cela s'explique non seulement par le changement d'habitudes alimentaires comme le fait de manger moins de viande rouge, mais aussi par l'attrait pour des vins frais, accessibles et des moments de consommation différents des traditionnels repas du dimanche" explique Etienne Maffre, PDG.

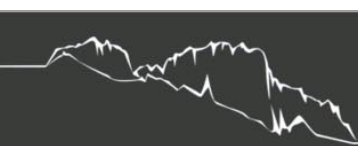
La Vallée du Rhône, un terroir propice aux grands blancs

Au-delà de l'écoute client, c'est aussi parce que **la Vallée du Rhône offre une palette de terroirs et de climats parfaitement adaptés à l'élaboration de grands vins blancs** que la Maison a voulu diversifier son offre. **En 2018, les blancs représentaient 31% des vins commercialisés par la Maison contre 26% en 2016 ; une véritable tendance se dessine !** *"Si nous respectons toujours la spécificité des terroirs et des cépages à partir desquels nous élaborons nos vins, nous apportons aussi, par notre savoir-faire de vinificateur, une « patte » commune, signature de la Maison, précise Véronique Torcolacci, Directrice Achats & Qualité des Vins. "Pour les vins blancs, nous recherchons tout particulièrement la fraîcheur, l'élégance et la longueur aromatique en bouche"*

Deux nouvelles cuvées en phase avec cette tendance

Après le lancement l'an dernier - avec le millésime 2017 - d'un **Côtes du Rhône blanc issu des terroirs calcaires d'altitude du Domaine de Longue Toque à Gigondas**, c'est un **Saint Joseph et un Châteauneuf du Pape blancs – millésime 2018 –** qui viendront compléter l'offre premium de la Maison :

Contact Presse Maison Gabriel Meffre : Valérie VINCENT + 33 (0)622 30 31 71 - valerie-vincent@meffre.com



- **SAINT JOSEPH "Saint Etienne" GABRIEL MEFFRE 2018** : Assemblage de Marsanne & Roussanne sur terroirs de schistes quartzeux et micacés pour un vin immédiatement savoureux, équilibré et gourmand aux arômes d'abricot et de fleurs blanches.
1.300 bouteilles produites
Prix vente Caveau : 20€



- **CHÂTEAUNEUF DU PAPE LAURUS 2018** : sélection de parcelles sur la partie ouest de La Crau. Sous-sol d'argiles rouges et galets roulés en surface. Assemblage 50% Clairette, 30% Grenache blanc & 20% Bourboulenc récoltés entre le 11 et le 15 septembre 2018. Vinification puis élevage de 7 mois en pièces de chêne Laurus (275l). Il en résulte un vin complexe, riche et aux arômes de fruits à chair blanche, bien équilibré par une finale fraîche et élégante.
Volume confidentiel de 660 bouteilles sur allocation
Prix Vente Caveau : 45€



LA MAISON GABRIEL MEFFRE EN 2018

130 salariés
76ha de vignes en propriété
 1.700ha de vignes suivies en Vallée du Rhône & Languedoc
15M de bouteilles commercialisées
 75% des volumes réalisés à l'Export
1^{ère} Maison de la Vallée du Rhône
reconnue Exempleire en Développement Durable*



* Evaluation Afaq 26000
 Sept. 2018

Contact Presse Maison Gabriel Meffre : Valérie VINCENT + 33 (0)622 30 31 71 - valerie-vincent@meffre.com



GABRIEL MEFFRE
 à Gigondas depuis 1936

Le Village, 2 route des Princes d'Orange
 84190 Gigondas France
 Tél.: +33 (0)4 90 12 32 32
 Fax: +33 (0)4 90 12 32 29
 Email: gabriel-meffre@meffre.com