



VENDANGES 2019

VALLÉE DU RHÔNE – PROVENCE – LANGUEDOC

Des raisins de très belle qualité, des quantités faibles

GABRIEL · MEFFRE

— à Gigondas depuis 1936 —

NOS DOMAINES

Domaine de Longue Toque

Malgré une saison particulièrement chaude, Gigondas n'a pas souffert des températures extrêmes. Le micro-climat lié à la présence des Dentelles de Montmirail a préservé le vignoble et nous a offert des raisins d'une qualité exceptionnelle, avec des acidités remarquables, augurant d'un grand, voire très grand millésime. Les vendanges ont débuté par les blancs situés autour du domaine le 12 septembre, suivies par les vignes du Plan de Dieu qui ont un peu plus souffert de la chaleur. Mais grâce à la présence quasi permanente du vent, les raisins n'ont pas « brûlé » et si les grains sont petits, ils sont de très belle qualité. A Vacqueyras, nous avons démarré les vendanges plus tôt que d'habitude pour préserver les baies au maximum. Et pour la première fois sur ce millésime, nous avons récolté des Grenaches et Syrahs pour élaborer la 1ère cuvée sans soufre du Domaines, «Les Roques de Longue Toque». Les jus sont magnifiques d'épices et de fruits rouges. Les volumes, dans l'ensemble, s'annoncent assez faibles. Nouveauté sur ce millésime 2019, l'acquisition de 11ha à Cairanne. La récolte est belle, autant en quantité qu'en qualité. Les cuves encore en fermentation laissent présager des tanins doux, soyeux et des arômes de fruits marqués. Les acidités sont au rendez-vous, donnant à l'ensemble une belle fraîcheur et du potentiel de garde. Les vendanges se sont terminées le 8 octobre.



Château Grand Escalion

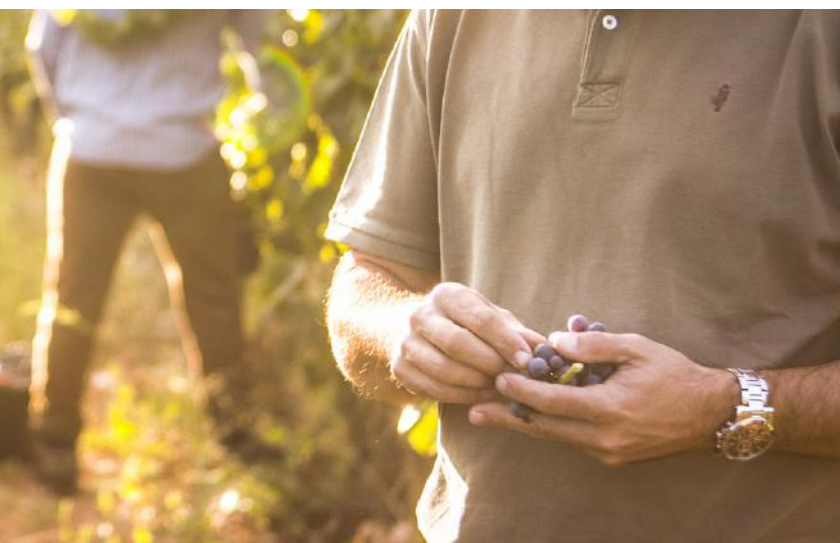
En raison des températures élevées en juillet/août et l'absence de pluie, la récolte a débuté dans la nuit du 28 août avec les Grenaches pour nos cuvées de rosé. Les premiers jus sont très aromatiques, la structure ronde et la couleur particulièrement délicate. Les rouges ont été récoltés entre le 29 août et le 15 septembre, en terminant avec la parcelle Safranée. Les peaux sont fines et les tanins très élégants, sur les notes de cassis et de poivre. Comme l'an dernier, une cuvée 100% Merlot Sans Soufre est en cours d'élevage. Concentration aromatique et pureté du fruit en sont les maîtres mots. Si les rendements sont hétérogènes selon les parcelles, la récolte est globalement petite sur l'ensemble du domaine, en rouge et en rosé.

VALLÉE DU RHÔNE

Tanins soyeux / concentration aromatique

En Vallée du Rhône méridionale, les blancs présentent une concentration aromatique importante liée aux chaleurs de l'été. Pour obtenir de belles couleurs et des arômes élégants, nous avons choisi de récolter les rouges en deux temps, pour attendre notamment les pluies de la deuxième quinzaine de septembre qui ont permis de « regonfler » un peu les baies. Les récoltes ont démarré le 2 septembre avec quelques parcelles de blancs et rosés pour se terminer début octobre. Grâce à des pluies éparses sur la période, les maturités ont avancé tranquillement, permettant d'assurer un rythme de récolte assez régulier. Ici encore, les quantités s'annoncent faibles mais les arômes et les équilibres sont remarquables.

En Vallée du Rhône septentrionale, les premiers coups de sécateurs ont été donné autour du 20 septembre. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu'au début de l'été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l'ensemble des appellations.



LANGUEDOC

Élégance & Équilibre

Les vendanges ont débuté le 26 août sous de fortes chaleurs dans le Gard et l'Aude avec les Sauvignons et Muscats, suivis par les Chardonnays. Comme ailleurs, les baies sont petites, très concentrées, donnant des jus aromatiques et de belles couleurs. Le Mistral et la Tramontane qui ont soufflé fort début septembre, ont obligé nos équipes à accélérer le rythme pour récolter avant que les baies ne se déshydratent. Les vendanges se sont terminées fin septembre et le niveau qualitatif s'annonce excellent : beaux équilibres, couleurs et matières denses.

PROVENCE

Pureté du fruit & fraîcheur des parfums

C'est le 28 août que les vendanges ont commencé dans le vignoble, une date stable par rapport à l'an dernier. Les bonnes conditions météorologiques de l'année ont permis aux vignes de se développer dans les meilleures conditions : excellent état sanitaire, bel équilibre entre maturité phénolique et alcoolique avec de belles acidités. Les premiers jus de nos Côtes de Provence sont croquants de fruits frais avec de très belles couleurs.





LYON

Côte Rôtie
Condrieu

Saint-Joseph

RHÔNE

Crozes-Hermitage
Hermitage

Cornas
Saint Peray

VALENCE

RHÔNE

MONTÉLIMAR

Vinsobres

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

DOMAINE DE LONGUE TOQUE

Rasteau

Plan de Dieu

ORANGE

Gigondas
Vacqueyras

Beaumes de Venise

Châteauneuf-du-Pape

Lirac
Tavel

CARPENTRAS

Ventoux

AVIGNON

CAVAILLON

NÎMES

CHATEAU GRAND ESCALION

Costières de Nîmes

Luberon

MARSEILLE