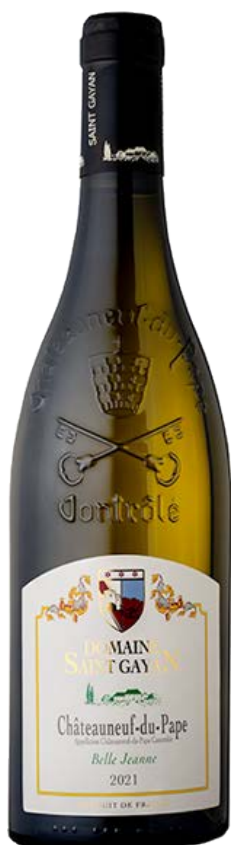




DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



CHATEAUNEUF DU PAPE Belle Jeanne

Couleur :	Blanc	
Superficie :	0.75 ha	
Sol :	Argilo-calcaire galets roulés	
Age moyen :	5 ans	
Rendement :	28 hl/ha	
Cépages :	Clairette rose	30%
	Clairette blanche	20%
	Bourboulenc	10%
	Picpoul blanc	20%
	Grenache blanc	20%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	Pressurage pneumatique. Vinification à froid.	
Elevage :	En Jarres grès. Elevage sur lies fines pendant 5 mois	

En 1987 nous avons eu la chance de pouvoir ajouter à notre gamme une cuvée de la prestigieuse appellation Châteauneuf du Pape. Nous avons exploité cette parcelle en rouge pendant 30 ans. Toutes les belles choses ont une fin et cette vénérable vigne âgée de 85 ans a dû être arrachée. Nous rêvions d'un vin blanc haut de gamme à Saint Gayan, nous avons saisi cette opportunité et nous nous sommes lancé le grand défi de tout replanter en cépages blancs et par la même, être le seul domaine de Châteauneuf du Pape à tout vinifier en blanc. Pour la première fois dans notre histoire, libre de tout héritage nous avons composé un vin comme un peintre son oeuvre d'art ou un chef cuisinier un plat original. Nous avons choisi des cépages qui nous apporteraient de la fraîcheur, de l'élégance, de la tension dans un défi climatique majeur. Concernant l'élevage, pour plus de pureté nous nous sommes interdit le bois et avons opté pour de belles jarres en grès. Après vinification notre cuvée Belle Jeanne est élevée sur lies fines, délicatement batonnées. Cette cuvée fera merveille sur des plats truffés (truffes noire et blanche) et poissons en sauce.

SCEA JP & M Meffre

