



GABRIEL • MEFFRE
— à Gigondas depuis 1936 —



Semper Voluptas



La Maison GABRIEL MEFFRE

L'histoire débute en 1936... Gabriel & son épouse Juliette créent leur Maison de vin à Gigondas.

84 ans plus tard, l'affaire familiale est devenue une référence qualitative de la Vallée du Rhône.

Sur nos Domaines en propriété comme auprès de nos partenaires vignerons, notre exigence de qualité est la même depuis l'origine.

Parfaite connaissance des terroirs, respect de notre environnement, maîtrise technique & écoute client sont nos forces, la signature de notre Maison.



Assurer un développement harmonieux et profitable à tous à travers des pratiques quotidiennes responsables et éthiques est notre priorité depuis plus de 20 ans.

Nous sommes ainsi engagés dans le développement de l'agriculture raisonnée et biologique ; dans la préservation de la bio-diversité, dans l'équité envers nos collaborateurs et dans l'élaboration de vins éco-conçus, soucieux de l'Homme et de son environnement.

Ce n'est pas un hasard si **Gabriel Meffre est la première Maison de la Vallée du Rhône à être reconnue «Exemplaire» en RSE et Développement Durable** pour l'ensemble de ses pratiques (niveau 4 AFAQ 26000).

Découvrez
nos engagements et nos actions sur
www.gabriel-meffre.fr

≡ MADAME ≡

Hommage à l'élégance à la française, notre Côtes de Provence rosé s'habille désormais de blanc et d'or pour un rendu chic et sophistiqué.

Le millésime 2019 est un **assemblage de Grenache, Cinsault et Rolle** - nom provençal du Vermentino -, cépages emblématiques de la Provence.

Cultivés au **pied de la montagne Sainte Victoire**, ils sont protégés des excès du climat méditerranéen et délivrent un **vin aromatique, minéral et d'une grande fraîcheur**.



Côtes de Provence

Grenache, Cinsault et Rolle sur coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés et sur sols d'argiles rouges.

■ 37,5cl - 75cl - 300cl



DOMAINE DE LONGUE TOQUE

Terroir du Petit Montmirail
AOC Gigondas

PROPRIÉTÉ DE LA MAISON GABRIEL MEFFRE

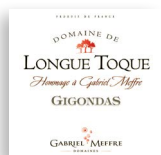
Domaine de Longue Toque

Niché au pied des Dentelles de Montmirail à Gigondas, le **Domaine de Longue Toque** a été fondé en 1918. Les parcelles sont situées sur une mosaïque de terroirs qui tirent leur caractère original de différentes couches géologiques, altitudes et expositions. Le vignoble se compose de 47ha dont 22ha en AOP Gigondas.

2020 marque la dernière année de conversion à l'Agriculture Biologique.

“Le domaine de Longue Toque a rejoint le cercle fermé des meilleurs producteurs de Gigondas.”

Guide Bettane&Desseauve



Gigondas “Hommage à Gabriel Meffre”

Sélection parcelle du Domaine

Grenache de plus de 60 ans. Secteur du “Petit Montmirail”. Sols de sables argileux, marnes et débris calcaires de l'Oligocène.

■ 75cl - 150cl - 300cl



Gigondas lieu-dit “Les Trois Yeux”

Sélection parcelle du Domaine

Grenache et **Syrah** sur sols d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé situé à 450m d'altitude.

■ 75cl

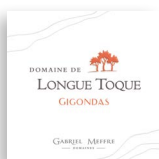


Gigondas lieu-dit “Les Plâtrières”

Sélection parcelle du Domaine

Grenache, Syrah et **Mourvèdre** sur gisements de gypse à 200m d'altitude.

■ 75cl



Gigondas

Grenache sur marnes sableuses de l'Oligocène.

Syrah sur sols d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé.

■ 75cl - 150cl - 300cl

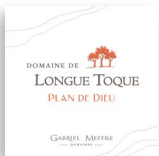


Vacqueyras

Grenache sur safres et marnes du Miocène revêtus de colluvions.

Syrah de la terrasse alluvionnaire des “Garrigues”, recouverte de galets roulés du Quaternaire.

■ 75cl - 150cl



Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

Grenache et **Syrah** sur terrasse alluvionnaire du Quaternaire à matrice limoneuse, recouverte de galets roulés.

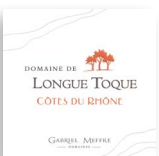
■ 75cl - 150cl



Côtes du Rhône

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan sur terrasses anciennes à cailloutis sur lit de marnes sableuses et de safres.

■ 75cl



Côtes du Rhône

Marsanne, Roussanne et **Grenache blanc** sur mélange d'éboulis calcaires sur marnes du Crétacé. 500m d'altitude.

■ 75cl



Vin de France - Roques'n' Toque

Sans Soufre Ajouté

Grenache et **Syrah** issus de 2 parcelles dont «Les Roques» sur sols argileux et calcaires.

■ 75cl





Château Grand Escalion



Exploité par la Maison Gabriel Meffre, le **Château Grand Escalion** a vu le jour en 1884 à Générac, près de Nîmes.

Sur **44ha** de terrasses alluviales anciennes du Rhône et de marnes du Pliocène recouvertes de galets roulets, les vignes bénéficient du climat méditerranéen et de la fraîcheur de la mer Méditerranée.

Le Domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3).

Costières de Nîmes "Safranée"



Sélection parcelle du Domaine

Grenache sur coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés.

Syrah sur sols argilo-calcaires.

■ 75cl - 150cl



Costières de Nîmes "Romane"



Sélection parcelle du Domaine

Grenache blanc, Roussanne et Vermentino sur couche de marne profonde recouverte d'un sol argileux

■ 75cl



Costières de Nîmes "Amoureuse"



Sélection parcelle du Domaine

Grenache, Syrah et cépages blancs sur coteaux limono-argileux recouverts de galets roulés et sur sols d'argiles rouges.

■ 75cl



Merlot "Première Nature"



Sans Soufre Ajouté

Merlot sur sol limono-sablonneux

■ 75cl



Caisses bois & carton à plat

Caisses bois de 1 ou 3 bouteilles (disponibilité et panachage sur demande)
Carton à plat 6 bouteilles

Coffret magnum

ANCE
LES BERTRANGES



Laurus, nos sélections parcellaires

Laurus signifie "laurier" en latin, symbole d'excellence chez les Romains. L'excellence, c'est le terroir : les raisins sont issus de sélections parcellaires choisies pour leur potentiel à exprimer le meilleur de chaque appellation.

Le terroir, c'est le sol, le climat et l'homme. Il s'exprime ici au travers de partenariats durables avec les vignerons qui partagent notre philosophie. L'élevage en pièces de chêne Laurus de 275l affine la structure et livre des vins de caractère, complexes et de garde.

"Une sélection très stricte est faite au niveau des raisins pour ne rentrer que les plus beaux. Chaque cuvée est le fruit d'un long partenariat et d'un suivi qualitatif avec les producteurs. Les élevages sont menés avec soin. Les œnologues Maison, haussent d'année en année le niveau de la gamme."

Guide Bettane&Desseauve



Châteauneuf du Pape

Grenache sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires.
Syrah sur calcaires argileux du Crétacé.
■ 75cl - 150cl - 300cl - 600cl



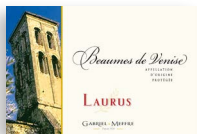
Gigondas

Grenache sur terrasses alluviales du Quaternaire et cônes de colluvions.
Syrah sur sol de marnes et calcaires du Crétacé.
■ 75cl - 150cl - 300cl



Vacqueyras

Grenache et **Syrah** de la terrasse alluvionnaire quaternaire des Garrigues.
■ 75cl - 300cl



Beaumes de Venise

Grenache, Syrah et **Carignan** du secteur du Trias sur gypses et argiles teintées.
■ 75cl - 150cl



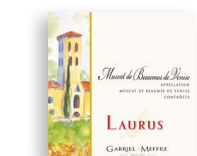
Côtes du Rhône Villages

Grenache sur galets roulés et sous-sols argileux.
Syrah sur calcaires et grès. **Mourvèdre** sur argiles.
■ 37,5cl - 75cl - 150cl - 300cl



Côtes du Rhône

Viognier, Roussanne, Grenache et **Bourboulenc** sur terrasses alluviales, calcaires durs, galets et sables, complétés par des sols argileux.
■ 75cl



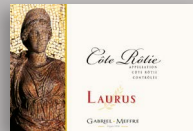
Muscat de Beaumes de Venise

Muscat à petits grains issu d'un terroir frais de sables et safres du Miocène.
■ 50cl



Condrieu

Viognier sur sols de granite et migmatite.
■ 75cl - 150cl - 300cl



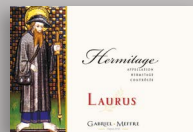
Côte Rôtie

Syrah des terrasses de micaschistes de la Côte Brune, gneiss et loess de la Côte Blonde.
■ 75cl - 150cl - 300cl - 600cl



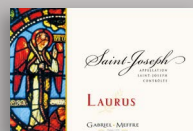
Crozes Hermitage

Syrah sur sols granitiques et terrasses alluviales anciennes du Rhône.
■ 75cl - 150cl - 300cl



Hermitage

Syrah rouge / Marsanne blanc
Secteur Est de la colline de l'Hermitage sur terrasses alluviales.
■ 75cl - 150cl - 300cl



Saint-Joseph

Syrah sur coteaux de granite à biotite et granites complexes.
■ 75cl - 150cl - 300cl



Syrah - Pays d'Oc

Syrah sur terroir d'argiles graveleuses du Pliocène, sols argileux et limoneux, et éclats calcaires.
■ 75cl - 150cl



Viognier - Pays d'Oc

Viognier sur sols argileux et limoneux, éclats calcaires et sols de calcaire et d'argiles à silex.
■ 75cl - 150cl

Gabriel Meffre, notre signature



Des vins immédiatement savoureux : telle est la promesse des vins "signature" Gabriel Meffre. Pour chaque appellation et selon les caractéristiques du millésime, notre savoir-faire s'exprime dans des assemblages minutieux de terroirs et de cépages ; dans des élevages privilégiant le fruit et le soyeux.

Appréciables dès leur mise en bouteille, les Crus disposent d'un bon potentiel de garde.



Saint Joseph

- Syrah / 37,5cl - 75cl
- Marsanne, Roussanne / 75cl



Crozes-Hermitage

- Syrah
- 37,5cl - 75cl - 150cl



Collines Rhodaniennes

- Syrah
- 75cl



Châteauneuf du Pape

- Grenache et Syrah
- 75cl - 150cl



Gigondas

- Grenache, Syrah et Mourvèdre
- 75cl - 150cl



Vacqueyras

- Grenache et Syrah
- 75cl



Tavel

- Grenache, Syrah et Cinsault
- 75cl



Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

- Grenache, Syrah et Mourvèdre
- 75cl



Côtes du Rhône

- Grenache et Syrah / 37,5cl - 75cl
- Grenache, Viognier et Roussanne / 75cl
- Grenache, Cinsault et Syrah / 75cl



Ventoux

- Grenache et Syrah
- 75cl

Notre sélection bio



Cairanne

- Grenache, Syrah et Carignan
- 75cl



Côtes du Rhône Villages

- Grenache et Syrah
- 75cl



Côtes du Rhône

- Grenache et Syrah / 75cl
- Grenache, Viognier et Clairette / 75cl



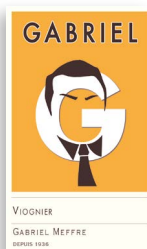


Gabriel vins de pays d'oc

Notre collection de vins de cépages "Gabriel" s'inspire de l'esprit visionnaire et aventureux de Gabriel Meffre, fondateur de la Maison en 1936. Très tôt, il s'est mis en quête de sélectionner différents cépages afin d'élaborer des vins équilibrés, gourmands et fruités. C'est pour rendre hommage à son esprit curieux et avide de découvertes que nous avons élaboré ces cuvées à l'allure délicieusement rétro.



Chardonnay
75cl



Viognier
75cl



Merlot
75cl



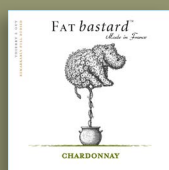
Cabernet-Sauvignon
75cl



Rosé
75cl

FAT bastard vins de pays d'oc

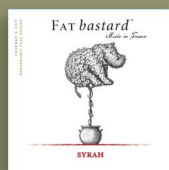
Thierry (œnologue français) et Guy (son agent anglais et néanmoins ami) ont créé FAT Bastard presque par hasard... Thierry effectuait des essais au fond de sa cave, laissant reposer des vins sur lies en barriques. Lors d'une dégustation avec son ami, Thierry s'exclama: "Now zat iz what you call eh PHET bast-ard!" (avec un fort accent français). Cette expression "très british" exprimait parfaitement toute la rondeur et la richesse de ce vin finement boisé. Ainsi est né le premier vin FAT bastard! Depuis, les vins FAT bastard cultivent avec fierté leurs racines françaises. D'ailleurs, nous aimons imaginer cet attachant hippopotame ornant parfaitement les jardins royaux à l'époque de Marie-Antoinette!



Chardonnay
75cl



Sauvignon
75cl



Syrah
75cl



Rosé
75cl



Sparkling
75cl






GABRIEL • MEFFRE
à Gigondas depuis 1936

GMDF SAS - 2 route des Princes d'Orange - Le Village - 84190 Gigondas - France

commande@meffre.com - T. 04 90 12 32 47 - www.gabriel-meffre.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION