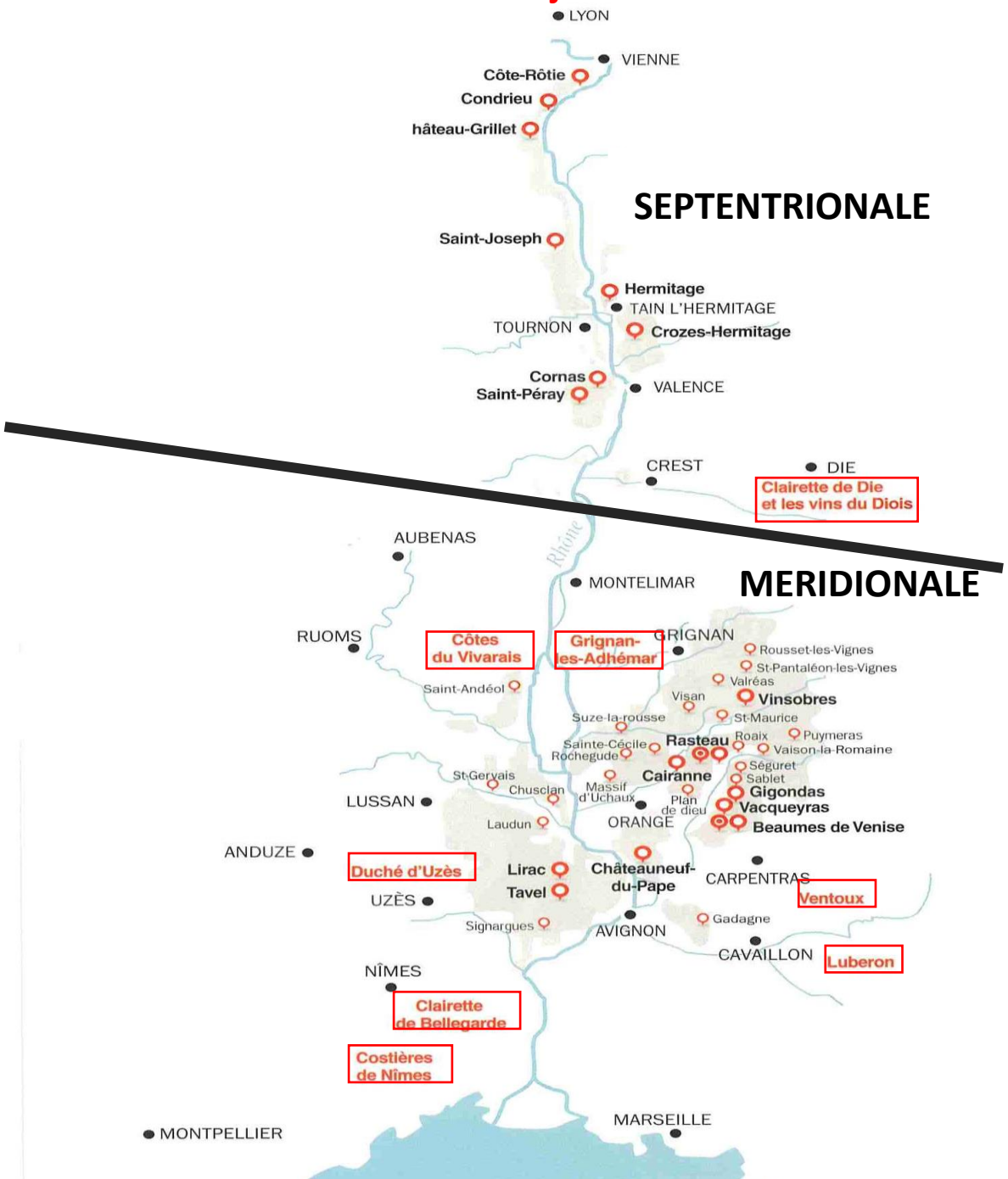
Een wijnbalade doorheen de Zuidelijke Rhone



CRUS DU COTES DU RHONE

AOC DU COTES DU RHONE

DOMAINE DE LONGUE TOQUE

Het Domein de Longue Toque, dat sinds 1999 eigendom is van Maison Gabriel Meffre, ligt al sinds 1918 verscholen in het hart van de wijngaarden van Gigondas, aan de voet van de majestueuze Dentelles de Montmirail. Het dankt zijn naam aan de lange bosjes – 'touque' in het Provençaals – die de percelen afbakenden en ze tegen de wind beschermden.

De wijngaarden strekken zich uit over 47 hectare op verschillende terroirs en leveren 5 appellaties op: Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Côtes du Rhône rood en wit.

Gigondas, in de Dentelles de Montmirail 21,32 ha.– 25 percelen – Verspreid over 4 van de 5 terroirs van de AOP. Op een hoogte tussen 150 en 470 m – Verspreid over 3 geologische periodes 7 druivensoorten – 2 wijnkleuren 1 cuvée en 4 perceelcuvées

– Terroir bestaande uit grind van de oude alluviale terrassen van de rivier de Ouvèze (plaatsnaam Hautes Garrigues) – Kwartair.

– Trias- en Oligoceen-opbouw van Joncuas, Longue Toque en Montmirail (zand, mergel en kalksteen) in de zuidwestelijke heuvels van het appellatiegebied (de locaties Longue Toque en Platrières) – Tertiair. Hier staan de oudste Grenache-wijnstokken van het domein. Dit is het hart van het domein.

– Een strook safres op de grens tussen de bergen en de vlakte (zand en zandsteen uit het Mioceen) (plaats genaamd Teysonnières) – Tertiair

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP COTES DU RHONE 2023



60% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Caladoc 13,5 %

De Mourvèdre en een deel van de Grenache en Syrah zijn afkomstig uit de omgeving van Blovac, ten zuiden van de gemeente Rasteau, op oude terrassen met grind op een ondergrond van zandige mergel en safre.
Het overige deel van de Grenache, Syrah en Caladoc is afkomstig van een ander perceel, 'Sommelongue' genaamd, gelegen in Orange op oude, met keien bedekte terrassen op een ondergrond van rode klei. Dit alles verleent de wijn mineraliteit en structuur.

Op Orange: handmatige oogst van de Syrah op 8 en 9 september, vervolgens op 22 september de Grenache en Caladoc, en ten slotte op 29 september, in het gebied van Blovac, de Grenache en de Mourvèdre. Persen en ontstelen bij ontvangst. Overpompen en vervolgens 24 dagen maceratie. Afvullen en scheiden van de sapwijn en de perswijn. Malolactische gisting. Een deel van de perswijnen wordt bij de assemblage toegevoegd. Rijping in tanks gedurende 15 maanden. Gebotteld op 26 februari 2025: 10.690 flessen

Kleur: helder, briljant, lichte paarse schijn, dunne waterrand, gemiddelde viscositeit
Neus: rood fruit, kersen, lichte vegetale toets, licht toasted
Smaak: zuiver, fris, licht fruitigheid, zuren mooi in balans, lichte tannines aanwezig, soepele afdronk, mooie instapper
Past bij: eendeborst, rosbief
Commentaar van: Lander Robays

DOM. GRAND ESCALION “ Safranée”AOP COSTIERES DE NIMES 2023



100 % Syrah

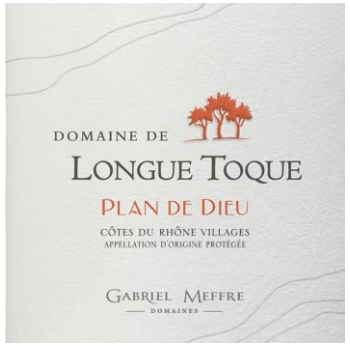
Kleinschalige selectie op 2 hectare, op bodems van Villafranchiaanse kwartsgrind die door de Rhône zijn afgezet en op rode klei rusten; deze bodems produceren kleine, goed beluchte trossen en garanderen een hoogwaardige opbrengst. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 24 jaar

Oogst van 4 tot en met 8 september 2023. Volledige ontristing, overbrenging naar de tank zonder kneuzen. Gisting van 4 tot 5 weken met dagelijkse overpompen om een zachte verspreiding van de tannines te bevorderen. 60% van de cuvée rijpt gedurende 8 maanden in Franse eikenhouten vaten die al 2 tot 4 wijnen hebben bevat. Gebotteld op 19 juni 2024: 22.533 flessen en 600 magnums geproduceerd.

Kleur: paarse wijn, intens, dunne waterrand
Neus: veel expressiever dan de CDR; kersen, zwart fruit, lichte kruidigheid,viooltjes
Smaak: mooie kruidigheid, zwarte peper, super in balans, heel zachte tannines, heel evenwichtig
Past bij: terrine van everzwijn, lamsschouder Commentaar van: Michele Cordaro

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP COTES DU RHONE VILLAGES “Plan de Dieu” 2024

50% Grenache, 50% Syrah 14%



De wijngaarden strekken zich uit tussen de gemeenten Travaillan en Camaret-sur-Aigues op het uitgestrekte alluviale terras dat in het kwartair werd gevormd door de Ouvèze, een krachtige bergrivier waarvan de bedding destijds anders lag dan nu. Dit terras bestaat uit een opeenstapeling van kalkhoudende keien en grind, waartussen hier en daar enkele zeldzame vuursteenstukken voorkomen. Zand en klei vormen de matrix van deze grove materialen. De dikte ervan kan in de as van deze voormalige rivierbedding oplopen tot 25 à 30 m. Na de afzetting hebben ingrijpende klimatologische veranderingen het oppervlak van de alluviale afzettingen gewijzigd: het oplossen van kalksteen, de vorming van ijzeroxiden en het ontstaan van nieuwe kleisoorten, waardoor de bodem van het Plan de Dieu een zeer karakteristieke roodbruine kleur heeft gekregen.
Handmatige oogst op 29 augustus 2024. De twee druivensoorten worden samen in vaten gebracht. Koude maceratie vóór de gisting (12 °C) gedurende 3 dagen. Dagelijks overpompen om de extractie van tannines te bevorderen. 20 dagen maceratie, gevolgd door persing, waarbij het perssap weer aan de druivensapwijn wordt toegevoegd. 10 maanden rijping, waarvan 8 maanden in vaten en demi-muids (600 liter). Op 3 juli 2025 op het domein gebotteld. 10.533 flessen geproduceerd.

Kleur: robijnrood, mooie intensiteit, helder, briljant, stevige viscositeit
Neus: in begin gesloten, dan rood en zwart fruit, peper, chocolade, zoethout
Smaak: krachtig gespierd, ietsje robuust, fris zuurtje, nobel en warm in afdronk, wel nog stevig en strak mondgevoel
Past bij: gevogelte, paddestoelen bereidingen
Commentaar van: Geert Lannoo

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP CAIRANNE 2024



65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah 14,5%

Het perceel ligt in het zuiden van de appellatie, in de regio Les Garrigues. De wijnstokken staan aangeplant op een terras van steenachtige alluviale afzettingen dat een bodem van zandige mergel en safre uit het Tertiair bedekt.
De oogst begon op 12 september met de Syrah en eindigde op 26 september met de Mourvèdre. De druiven, die volledig met de hand werden geoogst, werden gesorteerd, geplet en ontsteeld. De maceratieperiode van 24 dagen werd gekenmerkt door regelmatige overpompen. Daarna volgde het aftappen van het sap en vervolgens de scheiding van de druivensapwijn en de perswijn. Na de malolactische gisting werd een deel van de perswijnen vóór de assemblage weer toegevoegd. De wijn rijpte 12 maanden in tanks om de fruitige aroma's naar voren te brengen. Gebotteld op 29 januari 2026: 4.400 flessen geproduceerd.

Kleur: paarsrood, mooie viscositeit
Neus: in begin half open, confituurtoets, cuberdons, framboos, cassis, carrigue
Smaak: harmonieus, tannine en zuren lichte plus, wat molligheid, medicinale kruidigheid, dankzij de acciditeit een frisse afdronk
Past bij: Breugelbuffet, wild met fruit garnituur Commentaar: Dominique Crombé

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP VACQUERAS 2019



50% Grenache, 50% Syrah 15,5%

Het grootste deel van de druiven is afkomstig uit de zachte valleien, gevormd door safre en mergel uit het Mioceen en bedekt met colluvium, in het noordoosten van de appellatie. Een deel van de Syrah-druiven is afkomstig van het alluviale terras van de "Garrigues", bedekt met afgeronde keien uit het Kwartair, in het westen.

De Syrah werd vanaf 16 september geoogst en de Grenache vanaf 19 september. Door lichte overpompingen tijdens de maceratieperiode van 22 dagen konden tannines van opmerkelijke finesse worden geëxtraheerd. Perfecte temperatuurregeling (25/26 °C) tijdens de gistingsfase kwamen uiterst elegante aroma's naar voren. Rijping in tanks gedurende 9 maanden. Gebotteld op 22 juli 2020. Er zijn 23.093 flessen en 391 magnums geproduceerd.

Kleur: steenrood met lichte evolutie, helder, intens, wat bezinksel
Neus: lichte tertiair, paddestoelen, kreupelhout, braambes confituur, drop
Smaak: zachte aanzet, mooi in balans, versmolten tannines, licht droogtrekkend, misschien wat over zijn top
Past bij: wild stoofpotje, kruidige vleesbereidingen Commentaar: Carine Merlin

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP GIGONDAS 2019



50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre 15,5%

Grenache en Mourvèdre uit het gebied “Montmirail”, in het zuidwesten van de appellatie op 200 meter hoogte, op bodems van kleiachtig zand, mergel en kalksteenpuin.

Voor de structuur en de rondheid Syrah uit het gebied Pourra, in het hart van de Dentelles de Montmirail op 400 meter hoogte, op mergel uit het krijt bedekt met kalksteenpuin, wat zorgt voor elegantie en mineraliteit.

Handmatige oogst op 18 september en 1 oktober 2019. De druiven werden ontsteeld en vervolgens geperst. Gisting en maceratie gedurende in totaal 25 dagen. Afvullen en scheiden van de sapwijn en de perswijn. Malolactische gisting in vaten, waarna een deel van de perswijn bij de assemblage weer werd toegevoegd. Rijping van 16 maanden in vaten, demi-muids (600 l) en in tanks. Gebotteld op het domein op 30 juli 2021.31.381 flessen, 392 magnums en 12 jeroboams geproduceerd. Wijn geschikt voor veganisten.

Kleur: redelijk intens gekleurd, weinig doorschijnend, licht bruine rand
Neus: aards karakter, zoethout, carrigue, zwarte olijventapanade, wat leder
Smaak: stevig, kruidig, lichte confituurtoets, lange afdronk met ietsje mineraliteit
Past bij: hazepeper Commentaar: Michele Cordaro

DOM. DE LONGUE TOQUE “ Les Platrières” AOP GIGONDAS 2019



55% Grenache, 35% Syrah, 10% Mourvèdre 15,5%

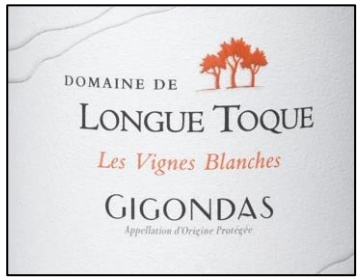
De plaats “Les Plâtrières” ligt op 200 m hoogte ten zuidwesten van de appellatie. De naam is afgeleid van de gipsafzettingen (gipssteen) in de omgeving. De bodem van de percelen (een eilandje van 8 ha) bestaat uit kleiachtig zand uit het Oligoceen, bedekt met kalksteen- en Trias-puin. De gematigde hoogte, de zuidwestelijke ligging van de percelen, de bijzondere samenstelling van de bodem (rijk aan klei en sporenelementen) en de bosrijke omgeving (Alep-dennen) zorgen voor een ‘zuidelijke’ expressie van de appellatie, vol kracht, met aroma’s uit de omliggende Provence (dennen, garrigue, aromatische planten) en een ziltige toets.

Handmatige oogst en sortering tussen 26 september en 3 oktober 2019. Volledig ontstelen. Lange maceratie van 25 dagen.
Rijping gedurende 18 maanden in demi-muids (600 l) en eikenhouten vaten (228 l) waarin eerder wijn heeft gerijpt.
Gebotteld op 27 april 2021. 2.959 flessen en 197 magnums gebotteld op het domein.

Kleur: donker kersenrood, jeugdig, stevige intensiteit, geen evolutie
Neus: aromatische wijn, complexe neus, wat fruittonen, zoethout, chocolade
Smaak: breed, zekere molligheid, mediterane toets, veel rijp fruit, kruidigheid, mooie frisheid, persistente lange afdronk, bewaarpotentieel
Past bij: wild, harde kazen, gebakken patrijs met morilles Commentaar: Geert Lannoo

DOM. DE LONGUE TOQUE AOP GIGONDAS blanc 2024

70% Clairette, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne et 10% Marsanne 12,5%



De druiven zijn afkomstig uit drie gebieden: “Trois Yeux”, “Montmirail” en “Teyssonnières”.
Het perceel “Trois Yeux” ligt in het hart van de Dentelles de Montmirail op 500 m hoogte. Dit terroir biedt een frisheid die bijzonder geschikt is voor de teelt van witte druivensoorten (Grenache, Marsanne en Roussanne). De bodem is complex, een mengsel van kalkhoudend puin op mergel uit het krijt, wat de wijn finesse en mineraliteit verleent.
Het perceel ‘Montmirail’ ligt op het zuiden op een bodem van rode klei die gunstig is voor de expressie van de Clairette.
Het perceel ‘Teyssonnières’, vlakbij onze wijnkelder, ligt op een bodem van safre, een mengsel van klei en zand. De Clairette, een typisch zuidelijke druivensoort, zorgt voor mineraliteit en complexe aroma’s van witte bloemen.

Handmatige oogst van de verschillende druivensoorten met selectieve sortering per perceel tussen 14 en 18 september, in de vroege ochtenduren om de versheid van de druiven te behouden. Directe persing van de hele oogst. Koud bezinken gedurende 48 uur, start van de gisting in roestvrijstalen tanks en vervolgens, wanneer de gisting voor een derde is gevorderd, overheveling van 80% van het volume naar vaten om de gisting te voltooien. De rijping wordt gedurende 6 maanden voortgezet in demi-muids (600 liter) en vaten (228 l). Assemblage van de vaten in mei 2025, gevolgd door botteling op het domein op 1 juli 2025. 5.710 flessen geproduceerd. Biologische wijn.

Kleur: citroengeel, zeer helder, zware tranen aan het glas
Neus: stille aromatische aanzet, anijs, witte bloesems, lichte honingtoets, abrikoos
Smaak: vanilletoets, amandelmelk, mondstrelend, ietsje mollig , wat gemis aan “fraicheur”
Past bij: aperitief, gambas Commentaar: Jerome Debaere