



# Château Pape Clément

## Grand Cru Classé de Graves

### Millésime 2014

Le millésime 2014 nous fit osciller entre espoirs et inquiétudes pour un dénouement heureux.

2014 s'est distingué par un hiver particulièrement doux et débuta très précocement (avec 13 jours d'avance en moyenne). Toutefois, le printemps pluvieux et les conditions très humides en début de floraison s'inscrivirent dans le prolongement de 2013 et entraînèrent un ralentissement net de la croissance. La situation s'améliora en juin accélérant et homogénéisant la fin de floraison.

Juillet et août, plutôt frais, orageux et avec une très faible amplitude thermique, furent source d'inquiétudes et firent totalement perdre à 2014 sa précocité de début de cycle.

A ce stade, au vignoble tout a été mis en œuvre pour favoriser la fin des véraisons et préserver un microclimat favorable à la maturation des grappes (effeuillage de la seconde face dès la fin du mois d'août et éclaircissage de la plupart des parcelles pour limiter l'entassement de la vendange). Ces efforts pour une exposition optimale des grappes au soleil ont porté leurs fruits puisque les conditions particulièrement sèches du mois de septembre ont enfin permis l'apparition de contraintes hydriques pendant la deuxième phase de maturation. On se rappellera durablement de ce mois de septembre à l'origine de la reconcentration naturelle des baies et d'un affinage des tanins et qui fit de 2014, jusqu'alors considéré comme un millésime moyen, un millésime très prometteur.

Dans ce contexte favorable, qui se poursuit jusqu'à fin octobre, les vendanges ont pu se dérouler sereinement. Elles resteront dans les annales de Pape Clément par leur longueur exceptionnelle (27 jours de vendange) et nous ont permis de récolter chaque parcelle, voir segment de parcelle, à maturité optimale.

Cette patience fut récompensée par la récolte de raisins très aromatiques et portés par une acidité qui leur confèrera un bel équilibre et une aptitude au vieillissement certaine.

Les blancs ont été récoltés du 08 au 22 septembre, en deux tries. Les rendements sont particulièrement faibles avec 28.5 hl/ha et les jus sont vifs et aromatiques avec une richesse supérieure aux précédents millésimes.

Les rouges ont été récoltés du 24 septembre au 20 octobre. Les rendements modérés (environ 41 hl/ha) et le travail de précision mené lors des vendanges, nous ont permis de récolter des Merlots et Cabernets de très jolies qualités, marqués par des pH assez faibles, une belle richesse polyphénolique, un potentiel aromatique très intéressant et des trames tanniques déjà veloutées.