



CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

2020

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé

SUPERFICIE 15,00 hectares

SOLS Clay-limestone

DENSITÉS de PLANTATION 8 000 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

CONSEILS Michel ROLLAND - Julien VIAUD

PHILOSOPHIE du CHÂTEAU

Dans la continuité des années précédentes, la famille Cuvelier persévère à apporter progressivement à cette magnifique propriété les « outils » nécessaires au développement du château Côte de Baleau. Dans un esprit de progression constante, de respect des trois terroirs du domaine et de son environnement, le millésime 2020 concrétise les efforts déjà accomplis.

MILLÉSIME 2020

VENDANGES Du 15 au 30 septembre 2020.

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées, extraction particulièrement douce pour ce millésime tellement riche.

ÉLEVAGE 20% barrique neuve - 60% barrique de 1 vin - 20% cuve (16 à 18 mois d'élevage)

ANALYSES TAV 14,2 % vol - pH 3,00

PRODUCTION 50hl/ha

DESCRIPTION du MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un automne très arrosé en 2019, l'hiver 2020 plutôt sec et doux favorise fin mars un débourrement précoce de la vigne. Le printemps copieusement pluvieux, favorise le développement rapide de la végétation. La pression cryptogamique sur le vignoble durant cet épisode est particulièrement importante. Entre le 14 et le 20 mai, une brève parenthèse assure une belle floraison. Le 15 juin annonce l'arrivée très attendue de belles journées chaudes et sans précipitations, favorisant la fermeture de la grappe dans de parfaites conditions. La véraison dès le 15 juillet sous un ciel radieux, nous fait présager un millésime 2020 précoce. L'été s'achève sur de très belles journées chaudes avec des nuits fraîches assurant au raisin une parfaite homogénéité aromatique et de maturité.

AU CHAI Les vendanges précoces, dans d'excellentes conditions, apportent en cave de magnifiques raisins parfaitement mûrs, très gouteux, généreux et sans excès de sucre. Les fermentations douces et régulières se terminent sans encombre, signant un millésime 2020 de grande qualité.

DÉGUSTATION

VISUEL Couleur dense, sombre et profonde.

OLFACTIF Nez de fruits rouges très intense.

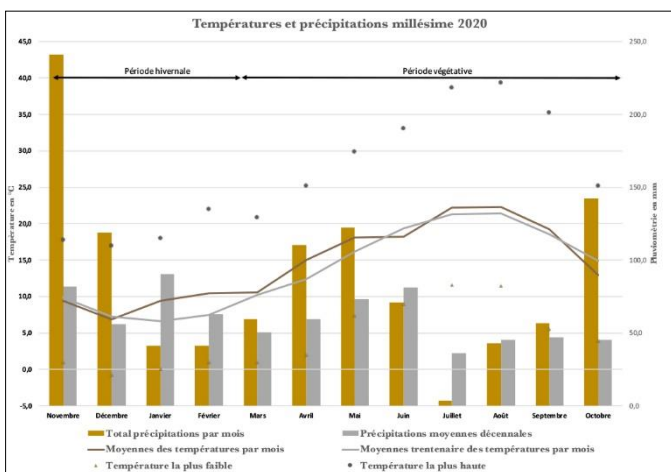
GUSTATIF Fruit gourmand, tendre et charnu. En milieu de bouche, subtils tanins aux notes grillées. Très belle complexité, bel équilibre et belle longueur en bouche.



LE MILLÉSIME 2020

Un grand millésime tapis dans l'ombre

Si l'année 2020 restera marquée par un environnement sanitaire si particulier, le millésime 2020 sera il nous semble une surprise pour tout amateur de grands vins. Pour la première fois depuis de nombreuses années, il a grandi en silence, à l'abri des regards extérieurs mais sous la protection quotidienne (week-end inclus) des viticulteurs. Il n'a pas été l'objet de critiques, qu'elles soient positives ou non et sera ainsi jugé sans a priori.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATE DE RÉCOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	24 Mars	15 Juin	15 Juillet	15 au 29 septembre
Cabernet Franc	20 Mars	15 Juin	24 Juillet	30 Septembre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2020 À CÔTE DE BALEAU :

- Débourrement précoce après un hiver très doux et sec
- Pousse rapide de la vigne
- Floraison rapide
- Véraison homogène
- Été chaud, sec et ensoleillé
- Déficit hydrique modéré
- Nuits fraîches la première quinzaine de septembre

CARACTÉRISTIQUES DU CÔTE DE BALEAU 2020 :

- Rendement satisfaisant
- Pureté aromatique
- Structure tannique souple
- Très bel équilibre en bouche
- Très belle puissance
- Capacité de grande garde envisagée