

FICHE TECHNIQUE CHATEAU GAZIN 2019

Production : 88000 bt

Assemblage : 88.5 % Merlot
4.5 % Cabernet Franc
7 % Cabernet Sauvignon

Dates de vendanges : Merlots : 12 et 13 septembre, puis du 17 au 25 septembre
Cabernet Franc : 03 octobre
Cabernet Sauvignon : 07 octobre

Rendement : 43 hl/Ha

Millésime :

Hiver sec (nappes en déficit à la sortie de l'hiver), débourrement précoce.

Pas de gelées pour Gazin au printemps

Printemps frais et pluvieux qui crée quelques difficultés dans la lutte contre le mildiou mais nous avons pu contenir les maladies avec de produits phytosanitaire bio associés à des produits de biocontrôle.

Autre conséquence : l'avancement du cycle végétatif est ralenti qui laisse présager finalement une année de précocité moyenne.

Floraison qui se déroule rapidement pendant la semaine de beau de fin mai. Pleine floraison le 2 juin. Cela aura pour conséquence une très bonne homogénéité de la vendange d'un point de vue maturité.

L'été fût très sec (seulement 11 jours de pluie entre la mi-juin et le 20 septembre) et chaud. Le cycle végétatif s'est donc globalement accéléré mais nous avons aussi eu quelques problèmes de défoliation sur les jeunes plants de vignes de merlot situé sur grave.

Sur ces jeunes plants, nous avons pris le parti de faire tomber tous leurs raisins afin de les sauver. L'expérience montre que nous avons eu raisin car au moment des vendanges, les raisins des pieds qui avaient été oubliés présentaient des arômes de fruit cuits (pruneau) et des tanins secs et désagréables.

Pour ce qui est du reste du vignoble, les argiles ont fait leur travail en conservant assez de fraîcheur et évitant les blocages de maturité.

Nous avons vendangé tôt car nous avons atteint le niveau de maturité souhaité, mais aussi pour éviter d'avoir des niveaux d'alcool trop élevés (certains crus ont ramassé des raisins à 16.5 % TAV)

Dégustation :

Alc : 14.8 %
AT : 3.05
Ph : 3.77
IPT : 70