

CHATEAU GAZIN 2020

Production : 82 000 bouteilles

Assemblage : 91.6 % Merlot
8.4 % Cabernet Sauvignon

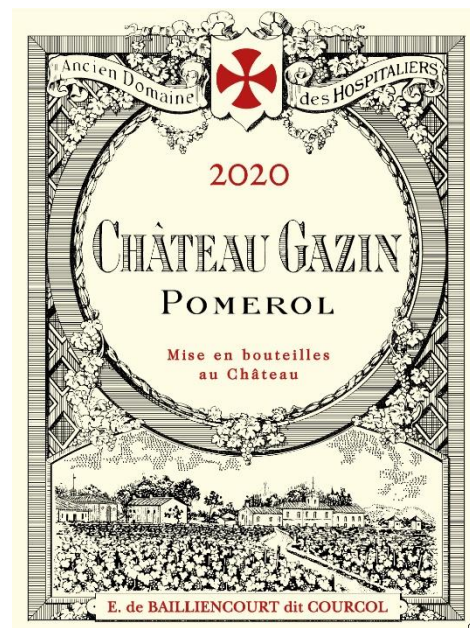
Dates de vendanges :

Merlots : 8 au 11 septembre, puis du 15 au 18 septembre
Cabernets (Franc et Sauvignon) : 29 septembre

Date mise en bouteilles : 30 mai au 3 juin 2022.

Analyses :

- Alc : 14.7 %
- AV : 0.24 g H₂SO₄/l
- AT : 3.42 g H₂SO₄/l
- pH : 3.72



Le château Gazin 2020 est le dernier millésime d'une trilogie, très réussie, 2018, 2019 et 2020.

Sera-t-il le meilleur des trois, notamment supérieur au millésime 2019 ? L'avenir nous le dira.

Le gel du 27 mars nous a contraints à utiliser des moyens de lutte antigel : tours à vent et chaufferettes, sans dégâts observés.

2020 a connu un débourrement très précoce, le 16 mars, et une mi floraison, le 20 mai, qui ont entraîné des vendanges manuelles précoces. Ces dernières ont fait suite à des mois de juillet et d'août très chauds après un apport bienvenu en eau dû aux orages de la mi-août. Les merlots ont été vendangés entre les 8 et 11 septembre puis du 15 au 18 septembre, les cabernets sauvignons et francs ayant été ramassés le 29 septembre.

Les fermentations alcooliques ont été conduites sans soufre, sous bio-contrôle (mais l'élevage des vins -16 mois en barriques- a fait naturellement appel à un minimum de soufre).

L'assemblage de ce 2020, qui a produit 82. 000 bouteilles de premier vin est 91,6% de merlot et 8, 4% de cabernet sauvignon. Les cabernets francs ont été utilisés dans l'assemblage de notre deuxième vin : l'Hospitalet de Gazin lequel a produit 12.000 bouteilles.

Malgré le manque d'eau et les températures élevées de 'l'été le bon choix des dates de vendanges a permis de produire un vin offrant de la fraîcheur et une belle énergie. Ceci malgré un taux d'alcool de 14,5 degrés. Ce millésime présente toutes les caractéristiques et l'onctuosité d'un pomerol complexe et savoureux tout en gardant l'harmonie et la finesse d'un grand vin. Nous estimons sa capacité de vieillissement à une trentaine d'années. Il est recommandé de laisser à ce millésime une dizaine d'année de vieillissement en bouteille avant de commencer à le consommer.

L'amateur attentif découvrira sur la contre étiquette, dessinée par Otilia Fournier, un petit animal dissimulé dans la grappe de raisin. C'est la frimousse d'un petit rat, clin d'œil destiné aux amateurs chinois puisque 2020 est l'année du rat, en Chine.