



1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2014

Philippe CUVELIER  
PROPRIÉTAIRE

## CLOS FOURTET - 2014

<b>Propriétaire</b>	Philippe CUVELIER		
<b>Appellation</b>	Saint-Émilion – 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé		
<b>Superficie</b>	20 hectares	<b>Sols</b>	Argilo-calcaires
<b>Densité de plantation</b>	6 000 pieds / hectare	<b>Production</b>	28 hl / ha – 38 000 btlles
<b>Âge moyen des vignes</b>	25 ans	<b>Conduite</b>	Guyot alterné – Raisonnée
<b>Vendanges</b>	03 – 16 Octobre	<b>Oenologue conseil</b>	Stéphane DERENONCOURT et Jean-Claude Berrouet
<b>Assemblage</b>	89% Merlot – 7% Cabernet Sauvignon – 4% Cabernet Franc		
<b>Mise en bouteille</b>	21 au 23/06/16	<b>%TAV</b>	13,5
		<b>Acidité Totale</b>	3,50g/L
		<b>pH</b>	3,57

<b>Vinification</b>	En cuve inox avec pigeages à la main pour une belle extraction du chapeau de marc. Cuvaision de 25 à 30 jours.
<b>Élevage</b>	60% barriques neuves – 40% barriques de 1 vin avec 15 mois d'élevage
<b>Général</b>	Les vins rouges 2014 sont incontestablement meilleurs que ceux de 2013. Les Merlots moyennement colorés, sont fruités savoureux, assez charnus, de structures variables selon les terroirs. Comme souvent, les argiles ont donné les lots les plus convaincants.
<b>Description du millésime</b>	Après une année difficile comme 2013, on espérait de bonnes conditions climatiques pour 2014.
<b>Local</b>	En effet, la fin de l'été et de l'automne exceptionnellement doux et sec (voir chaud pour octobre) ont permis d'obtenir une excellente maturation et des vendanges dans d'excellentes conditions.
<b>Personnel</b>	"De la puissance et de la complexité composent ce millésime." – T. BALLU
<b>Visuel</b>	Robe rubis pourpre profonde.
<b>Olfactif</b>	Éclatante pureté aromatique ou se mêlent la myrtille et la cerise, subtilement nuancées par la violette et la réglisse.
<b>Gustatif</b>	Bouche onctueuse et charnue disposant d'une trame élancée, le grain de tanin est fin et soyeux. Une finale persistante délivre une nouvelle vague de fruits murs et une douce salinité.