



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2014

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE

CLOS FOURTET - 2014

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

Vinification En cuve inox avec pigeages à la main pour une belle extraction du chapeau de marc. Cuvaïson de 25 à 30 jours.

Élevage 60% barriques neuves – 40% barriques de 1 vin avec 15 mois d'élevage

Général 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.

Description du millésime

Local Après une année difficile comme 2013, on espérait de bonnes conditions climatiques pour 2014. 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.

Personnel "De la puissance et de la complexité composent ce millésime." – T. BALLU

Visuel Robe rubis pourpre profonde.

Dégustation

Olfactif Éclatante pureté aromatique ou se mêlent la myrtille et la cerise, subtilement nuancées par la violette et la réglisse.

Gustatif 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.