

CHATEAU DALEM

Brigitte Rullier Loussert



Vendanges 2014

Superficie du vignoble : 9 hectares

Age moyen des vignes : 45 ans

Sol : Coteaux argilo calcaire sur Molasses du Fronsadais

Densité de plantation : 6000 à 6,600 pieds selon les parcelles

Encépagement : 90% Merlot - 10 Cabernet Franc.

Viticulture responsable : **Certifié ISO 14001** Traditionnelle avec enherbement, vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phytosanitaires. : Les choix culturels sont adaptés à chaque parcelle, intensité des effeuillages, rigueur des éclaircissements et itinéraires des travaux de sol.

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes réalisées à pleine maturité. Tri minutieux réalisé avant et après éraflage total. Fermentation en cuves béton-revêtues, thermorégulées.

Cuvaisons 21-25 jours visant une extraction lente et douce . Écoulage direct en barriques pour la réalisation des fermentations malo-lactiques

Élevage : 18 mois. 50% barriques neuves - 30% 1 an – 20% 2 ans.

Toute l'année il faut conseiller, orienter, s'adapter, afin de réussir le millésime que l'on désire. La prise de décision au moment des vendanges est cruciale pour parvenir à nos objectifs, de plus en plus élevés.

On y va, on attend, la peur de faire le mauvais choix, de gâcher le travail d'une année entière... On arpente les vignes, on goûte, on regoûte... Mais en 2014, Septembre et Octobre ont été bénis par les dieux à Fronsac !

Ce dernier mois a été vraiment déterminant pour nous et la cueillette s'est étalée confortablement sur 2 semaines. Ceci afin de respecter au mieux nos sélections et récolter au meilleur moment chaque parcelle, en fonction de son cépage, de l'âge et de la typicité du sol.

Grâce à cette météo et au travail accompli au vignoble, nous avons atteint une parfaite maturité. Notre philosophie repose sur le respect de la matière lère, à la vigne comme au chai. Une extraction lente et douce, sans pigeage, nous a permis d'obtenir une extraordinaire complexité aromatique, soutenue par des tanins d'une grande finesse.

De plus, nos vignes en coteaux argilo-calcaire apportent énormément de minéralité et de fraîcheur.

L'équilibre est atteint !

Enfin, la sélection très précise de nos barriques se charge désormais de révéler toute l'élégance du Château Dalem 2014.

Fin des merlots : 23 Octobre

Fin des cabernets : 28 Octobre