



Château Dalem

AOC FRONSAC

FICHE TECHNIQUE 2015 EN PRIMEUR

Superficie en production en 2015 : 10 Ha.
Densité de plantation : 6500 pieds/hectare
Age moyen des vignes en 2015 : 45 ans.
Assemblage : 80 % Merlot – 20% Cabernet Franc
Type de sols : Plateau et Coteaux Argilo-Calcaire

Pratiques culturales particulières au domaine : Raisonnée. Certifié ISO 14001 depuis 2013 au sein du SME. Certifié HVE 3 (Haute Valeur Environnementale)

Rendements nets : 40 hl/ha
Vendanges manuelles : 100 %
Dates de vendanges : Début des merlots : 06/10 – Fin des Cabernets : 13/10.

Type(s) de cuves : Ciment époxy thermorégulées
Macération pré-fermentaire à froid : 3 à 7 jours à 6-8°C
Durée de cuvaison 23 à 28 jours en fonction des parcelles.

Pigeage inversé à l'azote sur la 1ère moitié de la FA, 1fois/jour renouvelé en fonction des lots

Malo en barriques : 100 %
Élevage sur lies : 6 mois Bâtonnage : 3 mois
Élevage en fûts 50 % bois neuf - 50 % fût d'un vin Durée prévue : 18 mois.

Tonneliers : Taransaud, Quintessence, Radoux, Cadus, Demptos

Test d'une vinification en barrique ovoïde PERLE de QUINTESSENCE : macération en grains entiers, sans pigeage ni remontage.

Degré potentiel d'alcool : 14,5 % vol.

Millésime 2015 exceptionnel mais pas de tout repos...Le début de saison a demandé énormément de vigilance, notamment à cause des pressions parasitaires dans le nord du Libournais. Le tout associé à la réduction de nos intrants phytosanitaires.

L'objectif est toujours d'élever le niveau de nos parcelles, ce qui nous a amené à redécouper nos 18 ha en plus de 55 parcelles ! Ceci afin d'appréhender les typicités de notre terroir le plus précisément possible.

Nous n'avons pas observé de blocage de maturation des raisins pendant l'été, grâce aux caractéristiques de nos sols et de la pluviométrie idéale (et faible). À fin septembre, l'état sanitaire était parfait et nous avons pu préparer les vendanges sereinement. L'équilibre sucre/acidité était incroyable à la récolte et nous le retrouvons aujourd'hui dans les vins.

Nous avons tout de même limité l'extraction et privilégié une douce macération, pour conserver la chair et le fruit. La matière est superbe, le vin riche, les tannins magnifiques. Aujourd'hui l'intégration du bois est parfaite.

Le test de notre vinification en barrique PERLE est plus que concluant. La forme de la barrique (en œuf) favorise la « circulation » des lies et le vin gagne naturellement en gras. La macération sans manipulation, sous gaz inerte nous permet de conserver un fruit éclatant. A suivre...

Brigitte RULLIER LOUSSERT



Château Dalem, depuis 2013 membre de la 1^{ère} association pour le Système de Management Environnemental du vin de Bordeaux, certifiée ISO 14001