

## Fiche Technique

### Superficie

15 ha



## Château Dalem

### Age moyen des vignes

38 ans

### Type de sols

Plateaux et coteaux argilo-calcaire argile sableuse sur molasses du fronsadais profondes

### Vendanges

100% manuelles

### Dates de vendanges

Début : 21 septembre

Fin : 4 octobre

### Cépages

90% merlot – 10% Cabernet Franc

### Rendements

32 hl/ha

### Cuaison

Entre 24 et 29 jours

### Fermentation malolactique

100% en fûts

### Elevage

40% en fûts neufs

Certifié **ISO 14001** depuis 2013

Certifié **HVE3** depuis 2016



## Technical Sheet

### Surface

15 ha

### Average age of vines

38 years old

### Soils

Top/hillsides on chalky clay and sandy clay on deep « Fronsac molasses »

### Harvest

100% hand-harvesting

### Dates of harvest

Start : september 21st

End : october 4th

### Grape varieties

90% merlot – 10% Cabernet Franc

### Yield

32 hl/ha

### Vatting time

between 24 and 29 days

### Malolactic fermentation

100% in barrels

### Ageing

40% new french oak barrels

**ISO 14001** Certified since 2013

**HVE3** certified since 2016



**2017**, millésime précoce, nous a offert quelques sueurs (très) froides au cours des nuits du 20 et du 27 avril.

Toutefois, nos remarquables coteaux et plateaux à Dalem ont bien résisté et le gel n'a impacté que 30% de notre vignoble.

La floraison est intervenue mi-mai, 2 semaines en avance par rapport à 2015 et 2016. Une circonstance favorable pour nos terroirs réputés tardifs !

Le beau potentiel du millésime a commencé à se dessiner et la météo de la fin de saison a tracé les contours d'une récolte saine et prometteuse.

Nous avons redoublé d'efforts pour affiner notre sélection parcellaire et inauguré le tri densimétrique le 21/09 pour nos jeunes merlots.

Le travail à la vigne et le tri extrêmement minutieux au chai nous a permis de vinifier sans souffre ajouté. L'objectif étant de mieux contrôler les extractions et favoriser l'éclat du fruit et une plus grande expression aromatique.

La vinification est précise, ajustée aux caractéristiques de chaque parcelle. Les macérations (3 à 4 semaines selon les lots) ont laissé apparaître un grain de tanin très fin et nous avons pu écouler directement en barrique (40% neuves). Notre choix s'est porté sur des chauffes très douces, une fois encore de façon à préserver le fruit !

2017, millésime dit de « vigneron », offre une palette de fruits rouges, mûrs et des notes florales très intenses. L'élégance, la fraîcheur et l'équilibre sont également au rendez-vous.

**2017**, an early-ripening harvest, had us in a (very) cold sweat during the nights of the 20<sup>th</sup> and the 27<sup>th</sup> of April.

Nevertheless, the remarkable slopes and plateaus of Dalem held firm and the frost impacted only 30% of our vineyard area.

The flowering took place in mid-May, 2 weeks in advance as compared to 2015 and 2016. A favourable circumstance for our terroirs, reputed as being late-ripening!

The lovely potential of the vintage made its appearance and the end of season weather defined the contours of a healthy and promising harvest.

We doubled up our efforts to refine our parcel selections and inaugurated a densimetric sorting system on the 21<sup>st</sup> of September for our young Merlots.

The work of the vine and the extremely rigorous sorting at the cellar permitted us to vinify without adding sulphur.

The objective was to best control the extractions and to favour the plushness of the fruit and the grandest aromatic expression.

The vinification is precise, adjusted to the characteristics of each parcel. The macerations (3 to 4 weeks depending on the lots) produced a very fine tannin grain and we were able to run-off directly into the barrel (40% new oak). We chose very soft barrel toasts, once again to preserve the fruit as much as possible!

2017, considered as a « winemakers » vintage offers a palette of red fruit, ripe and very intense floral notes. Elegance, freshness and balance are equally apparent.