

Gazin 2020

Production : 81.000 bouteilles

Assemblage : 90 % Merlot
 0 % Cabernet Franc
 10% Cabernet Sauvignon

Dates de vendanges : Merlots : 8 au 11 septembre, puis du 15 au 18 septembre
 Cabernets (Franc et Sauvignon) : 29 septembre

Millésime :

Automne 2019 très arrosé (500 mm sur octobre, novembre et décembre 2019) et doux, Hiver avec une pluviométrie normale mais doux.

Conséquence : **débourrement très précoce** (16 mars)

Beaucoup de pluie de mars à mi-juin avec des températures plus élevées que la normale. Il en est résulté une forte pression mildiou et des difficultés pour assurer la protection du vignoble contre ce ravageur.

A noter, des épisodes de gel les 26, 27 et 31 mars ainsi que le 3 avril.

A Gazin, seul le gel du 27 mars nous a obligé à mettre en route les moyens de lutte antigel. Pas de dégâts observés.

La **mi-floraison** a été atteinte le 20 mai et s'est déroulée rapidement dans des conditions optimales (pas de pluies du 14 au 23 mai et des températures variant de 10 à 15 °C le matin et de 20 à 30 °C l'après midi)

Cela nous a confirmé la **grande précocité du millésime**.

Les mois de **juillet et août ont été chaud et très secs** avec quelques vagues de chaleur.

La **mi-véraison** a été atteinte le 20 juillet (aussi précoce que 2011).

L'épisode orageux de la mi-août a pu apporter beaucoup d'eau sur certaines appellations (Léognan, Saint Emilion) mais en quantité insuffisante sur Pomerol.

Ce manque d'eau a été en partie compensé par la capacité des argiles du plateau de Pomerol à stocker et restituer l'eau tombée en excès au printemps mais n'a pas suffi à éviter la perte de volume des raisins à l'approche de la date des vendanges.

Il n'y a cependant pas eu de blocage de maturité et nous avons pu ramasser des raisins avec une belle maturité phénolique début/mi-septembre.

La production du millésime 2020 représente 80.000 bouteilles de grand vin (11.500 bouteilles de second vin : l'Hospitalet de Gazin). Elle correspond à un rendement de 35hl par hectare soit une diminution de 18% par rapport au millésime 2019.

La qualité de ce Château Gazin 2020 devrait se situer entre celles des millésimes 2018 et 2019.

Malgré le manque d'eau et les températures élevées des mois de juillet et août, le bon choix des dates de vendange, a permis de produire un vin avec de la fraîcheur et une belle énergie. Ceci malgré des taux d'alcool parfois un peu hauts, offrant dans l'assemblage final un degré alcoolique de 14,5%. Ce millésime présente toutes les caractéristiques et l'onctuosité d'un pomerol complexe et savoureux tout en gardant l'harmonie et la finesse d'un grand vin.