



# Clos Fourtet / 2019

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER  
GÉRANT Matthieu CUVELIER  
DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY  
APPELLATION Saint-Émilion - 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
SUPERFICIE 20 hectares SOLS Argilo-calcaires  
DENSITÉS de PLANTATION 6000 à 9200 pieds/ha  
ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans  
CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

## PHILOSOPHIE du CHÂTEAU

Dans une recherche constante de l'excellence, la Famille Cuvelier investit et supervise les changements progressifs du domaine. Très impliqués et passionnés par cette terre, ils ont depuis de nombreuses années fait le choix de pratiquer une agriculture durable, soucieuse du respect des équilibres naturels. Les vins de Clos Fourtet, issus de l'extraction douce par pigeage de raisins entiers, sont élevés traditionnellement en barriques dans les anciennes carrières de pierre du plateau calcaire de Saint-Émilion. La pureté aromatique et la précision en bouche de ses vins reflètent le terroir d'exception de Clos Fourtet que la Famille Cuvelier a à cœur de respecter depuis 20 ans.

### MILLÉSIME 2019

VENDANGE du 24 Septembre au 10 Octobre 2019

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 7% Cabernet Sauvignon - 3% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 25 cuves inox thermo-régulées de petite capacité, extraction par pigeage manuel, cuvaison de 22 à 30 jours, fermentation malolactique en cuves et en barriques

ÉLEVAGE 50 % barriques neuves - 48 % barriques de 1<sup>er</sup> vin - 2 % en jarre -  
14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine

ANALYSES %TAV 14,5 - pH 3,6

PRODUCTION 38 hl/ha - 50,000 bouteilles

## DESCRIPTION du MILLÉSIME

**À LA VIGNE** Après un automne doux et un début d'hivers plutôt frais, les températures remontent rapidement, réchauffent les sols et conduisent à un débourrement précoce et homogène aux alentours du 20 mars. Les conditions fraîches et humides du printemps compliquent la floraison mais la précocité de nos sols limite les phénomènes de coulure. Le 21 juin, la chaleur s'installe, le déficit hydrique s'accroît, les baies sont de petites tailles mais cette contrainte hydrique modérée favorise la synthèse précoce de polyphénols. La véraison est rapide et homogène. Pour parachever cette partition, les forts écarts de températures jour/nuit de début septembre et les pluies avant vendanges vont conduire à des raisins de très grande qualité tant sur le plan aromatique que phénolique.

**AU CHAI** Les pluies ont détendu les raisins et favorisé l'extractibilité des pellicules. Les vins sont colorés, frais, équilibrés et d'une extrême onctuosité.

## DÉGUSTATION

**VISUEL** Robe profonde grenat, s'irise de reflets violets

**OLFACTIF** Nez intense de violette, mûres, avec de magnifiques touches florales

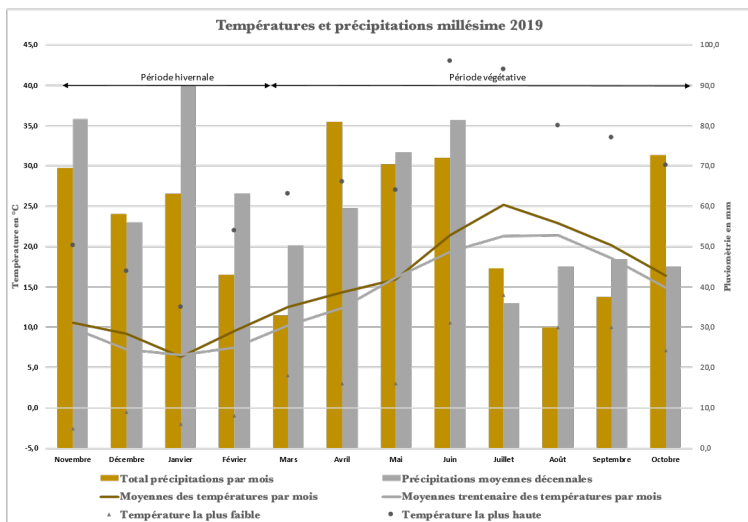
**GUSTATIF** Attaque fraîche, puissante, élégante, construite sur des tanins crémeux qui tapissent bien la bouche. Belle aromatique et très grande longueur.



## MILLÉSIME 2019 :

Quand la fraîcheur du calcaire se combine à la chaleur du soleil !

2019 ne déroge pas à la tradition des grands millésimes les années en 9. Après un printemps maussade, toutes les conditions se sont réunies pour produire un très grand vin de garde : soleil, chaleur, stress hydrique modéré sur nos sols calcaires et nuits fraîches en fin de cycle !



### CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	20 Mars	27 Mai	3 Août	24 Sept. au 7 Octobre
Cabernet Franc	25 Mars	1 Juin	5 Août	1 Octobre
Cabernet Sauvignon	2 Avril	5 Juin	8 Août	7 et 10 Octobre

### CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019 A CLOS FOURTET :

- Débourrement précoce après un hiver doux et sec
- Pousse lente de la vigne
- Floraison compliquée mais coulure limitée sur nos sols précoces
- Véraison rapide et homogène
- Été chaud, sec et ensoleillé
- Déficit hydrique modéré
- Mois de septembre plutôt chaud avec bonnes amplitudes thermiques

### CARACTERISTIQUES DU CLOS FOURTET 2019 :

- Rendement satisfaisant
- Belle fraîcheur aromatique
- Structure tannique enrobée, crayeuse, dense
- Très bel équilibre en bouche
- Persistance remarquable
- Capacité de grande garde envisagée