



Clos Fourtet

2021

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion - 1^{er} Grand Cru Classé

SUPERFICIE 20 hectares SOLS Argilo-calcaires

DENSITÉS de PLANTATION 6000 to 9200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 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 2021

VENDANGES Du 28 septembre au 15 octobre 2021

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

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

ÉLEVAGE 50 % barriques neuves - 48 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre - 14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine.

ANALYSES TAV 13,5 % vol - pH 3,6

PRODUCTION 40 hl/ha - 55 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Le millésime 2021 commence par un hiver doux et humide, il conduit à un débourrement régulier et homogène autour du 20 mars. Le printemps débute sous un climat sec et frais avec des températures minimales négatives à l'origine de gelées destructives (une lutte active nous a préservé de toute perte de récolte). Un système dépressionnaire va marquer les mois de mai et juin avec heureusement une fenêtre d'accalmie au moment de la floraison. La pression cryptogamique est très importante, seule une présence de tout instant nous a permis d'éviter des dommages. La mi-véraison est atteinte début août. Une contrainte hydrique qualitative induit par nos sols calcaires et 4 semaines de beau temps assurent une bonne maturation des pépins et une accumulation de composés phénoliques. En septembre, les baies finalisent le polissage des tanins et développent une palette aromatique complexe.

AU CHAI Des saignées de 20% sont réalisées pour rééquilibrer un rapport marc/jus déficitaire et harmoniser l'équilibre naturel du millésime.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe grenat, s'irise de reflets violets.

OLFACTIF Nez frais de violette, framboises, avec de magnifiques touches florales.

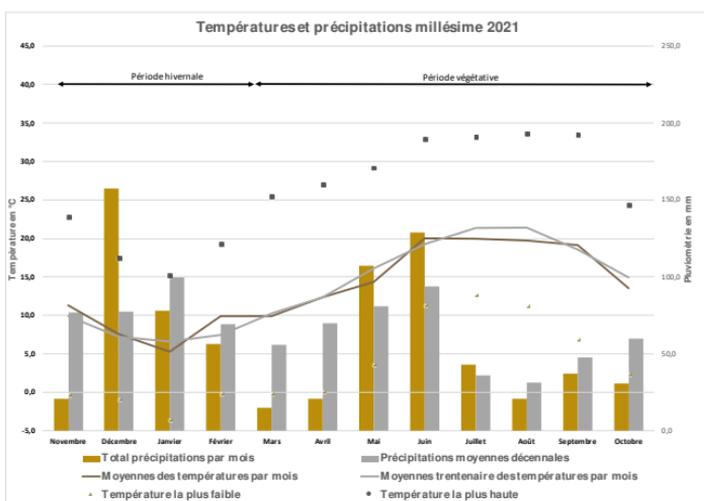
GUSTATIF Attaque fraîche, élégante, construite sur des tanins fins et crémeux.



LE MILLÉSIME 2021 :

Retour à un classicisme Bordelais !

Le millésime 2021 signe à Bordeaux un grand retour au classicisme. Si l'année a été longue et éprouvante pour les viticulteurs, elle a récompensé les grands terroirs, le savoir-faire et la patience. En effet, il a fallu un travail sans relâche à la vigne, des sols générant des contraintes hydriques qualitatives et attendre les derniers jours de septembre pour obtenir des raisins sains, mûrs et d'une grande complexité aromatique.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	20 mars	28 mai	2 août	28 sept au 14 oct
Cabernet Franc	21 mars	28 mai	7 août	11 octobre
Cabernet Sauvignon	27 mars	02 juin	12 août	15 octobre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2021 À CLOS FOURTET :

- Débourrement très précoce après un hiver très humide et doux
- Lutte active contre risques de gelées de printemps
- Floraison rapide
- Véraison longue et tardive
- Déficit hydrique modéré
- Quatre semaines de beau temps pendant la maturation
- Vendanges fin septembre pour améliorer la palette aromatique

CARACTÉRISTIQUES DU CLOS FOURTET 2021 :

- Rendement satisfaisant
- Précision et fraîcheur aromatique
- Structure tannique souple et soyeuse
- Équilibre en bouche plus « classique »
- Belle persistance
- Capacité de garde envisagée