

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château Gazin 2013

Production : 47 500 bt

Assemblage : 100 % Merlot

Dates de vendanges : 27 et du 30 septembre au 5 octobre : Merlots
7 octobre matin : Cabernets Francs
11 octobre matin: Cabernets Sauvignons

Dégustation :

Alc : 13.0 %

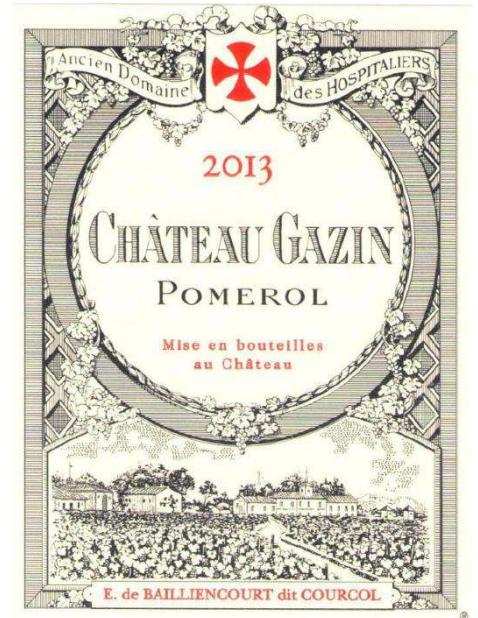
AT : 3.33

pH : 3.67

IPT : 74

Barriques neuves : 48 %

Date de mise en bouteilles : du 26 au 28 Mai 2015



Le millésime 2013 est certainement ce que l'on appelle un millésime de vigneron, c'est à dire un millésime qui doit principalement ses qualités au savoir-faire du vinificateur. (Les 2013 offriront sans doute plus de bons vins que ce que l'on pouvait espérer après cette difficile récolte).

En effet nous avons tous souffert de conditions météorologiques médiocres, en mai - pluies et froid-provoquant une floraison inégale et parfois tardive, de la coulure et du millerandage sur les grappes. Ces phénomènes ont entraîné des vendanges plus tardives que d'habitude (début de la récolte le 27 septembre, fin de la récolte le 11 octobre, sous la pluie). Des foyers de pourriture sont apparus en cours de vendange, au demeurant pas trop dommageables. En effet lorsque l'on vendange à la main on peut trier les grappes à la vigne. Le reste de la récolte est ensuite nettoyé au cuvier, si nécessaire, sur les deux tables de tris.

Avec un rendement de seulement 27hl par hectare la récolte a permis de produire 47.500 bouteilles de Château Gazin d'une qualité plus qu'honnête. Ce millésime, tout comme le 2012, est 100% merlot. Les cabernets francs et Sauvignon ont été assemblés dans le second vin : l'Hospitalet de Gazin. Ils n'étaient pas tout à fait assez mûrs pour intégrer le premier vin. Mais notre second vin est tout de même composé de 73,5% de merlot ce qui donne à ses 32.000 bouteilles une texture souple.

Le degré d'alcool du millésime est de 13° et son élevage n'a pas dépassé 15 mois en barriques en incluant la fermentation malo-lactique en barriques, avec 49% de barriques neuves. Le vin est souple et ne présente pas d'acidité marquée car les raisins étaient mûrs. Il offre les traditionnelles notes des Pomerol : fruits rouges (cerise), puis notes de sous-bois,

L'âge va lui donner plus de complexité mais ce vin sera à boire jeune et dans les 10/12 ans, soit au plus tard en 2027. (Pour l'anecdote ce 2013, lors d'une première dégustation, en 2014, a été noté 90/92 par Robert Parker, ce que nous considérons comme un beau compliment et un encouragement).