

Le Millésime 2014

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

33330 Saint-Emilion

+ 33 (0)5 57 51 31 36

*“Ce 2014 offre la maturité et la concentration
des bons millésimes, en conservant en plus
une belle fraîcheur et une trame tannique soyeuse.”*

2014 paraît précoce, avec quinze jours d’avance
après un hiver particulièrement doux.

Le début du printemps ressemble quelque peu à 2013, avec des précipitations fréquentes, même si heureusement bien inférieures à l’année précédente. La floraison commence dans les derniers jours de mai, dans des conditions très humides après une quinzaine fraîche. La situation s’améliore à la mi-juin et accélère la fin de floraison. On passe l’été à attendre une amélioration après de fréquents épisodes orageux. La véraison, des merlots notamment, est étalée. Nous redoublons d’effort pour maintenir un feuillage de qualité, et conserver un microclimat favorable des grappes. La tendance s’inverse à partir du 27 août : les conditions alors très sèches pendant quatre semaines permettent une seconde phase de maturation.

Nous commençons à vendanger les merlots du Château Fayat le 23 septembre, rapidement suivi par ceux de La Dominique, récoltés du 26 septembre au 8 octobre. Au Château Clément Pichon, nous ramassons les merlots entre le 30 septembre et le 14 octobre. Nous vendangeons ensuite les premiers cabernets à Clément Pichon du 10 au 14 octobre. C’est le 14 octobre que nous récoltons les derniers cabernets francs des Châteaux Fayat et La Dominique.

Lors des vinifications à la Dominique, le travail sur les macérations est mené avec beaucoup de douceur. Les premières cuves écoulées à l’issue de quatre semaines font apparaître des couleurs très intenses et des structures tanniques soyeuses. Les jeunes cabernets francs issus des sélections massales, comme les cabernets historiques, sont à la hauteur de nos attentes.

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

Superficie : 29 ha

Sol : Sables anciens sur argile, sols bruns argileux

Encépagement :

81 % merlot,

16 % cabernet franc,

3 % cabernet sauvignon

Âge moyen de la vigne : 35 ans

Densité : 6 700 pieds / ha

Dates des vendanges :

Du 26 septembre au 14 octobre

Vinification : Cuves inox tronconiques

Élevage : 16 mois : 60 % bois neuf

Rendement : 36 hl / ha

Production : 70 000 bouteilles / an

Assemblage 2014 : 85 % merlot, 15 % cabernet franc

Degré : 13,5°

pH : 3.7