



Millésime 2013

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Cazaux", with a long horizontal line extending to the right.

*Marielle Cazaux
Directrice Technique
Mars 2014*

Château Petit-Village

POMEROL

NOS IMPRESSIONS SUR LE MILLÉSIME

Grâce à un travail intense dans le vignoble pendant toute la phase végétative de la vigne, à **une réactivité à chaque instant et à une « viticulture de précision » sans faille**, nous sommes fiers de présenter ce millésime 2013, gourmand et frais, fidèle au grand terroir de Château Petit-Village.

NOTRE TRAVAIL DANS LE VIGNOBLE

Après un mois de mars proche des normales saisonnières, le débourrement a démarré en avril, dans de bonnes conditions de température avec une sortie des bourgeons régulière.

Les chaleurs de mi-juin ont favorisé le développement de la végétation avec une floraison enclenchée à partir du 10 juin.

Une période froide et pluvieuse à la fin juin-début juillet bloque l'évolution de la phénologie, et une pression de mildiou se fait sentir. Par conséquent, un travail d'effeuillage et d'échardage extrêmement minutieux nous semble indispensable pour bien aérer les grappes. Le 26 juillet, nous sommes touchés par la grêle mais fort heureusement son impact ne fut pas significatif sur la propriété.

DES VENDANGES SUR-MESURE

Notre terroir nous a permis de pousser au maximum la maturité des raisins et les vendanges ont pu commencer par les jeunes Merlot les 2 et 3 octobre puis les vieux Merlot les 7 et 8 octobre. Nous continuons le 9 octobre par les Cabernet Franc et nous finissons par les Cabernet Sauvignon le 11 octobre.

Grâce aux **belles conditions sanitaires** et au travail de nos vendangeurs, nous n'avons pas eu besoin cette année de trier sur vendange. Le tri sur baies a été privilégié. Nous avons donc eu une **parfaite qualité de vendange dans les cuves**.

VINIFICATIONS PARCELLAIRES

Nous avons privilégié les extractions en début de fermentation avec des pigeages en cœur d'extraction. Les fermentations ont été relativement longues (13 à 15 jours), ce qui nous a permis de bien travailler nos différents lots.

LA DÉGUSTATION

Le vin possède des notes à la fois de fruits frais et de vanille mais aussi florales. Le mélange est subtil et déjà très charmeur. L'attaque est fondante, **les tanins sont présents mais restent soyeux**. Le vin présente une **belle harmonie avec beaucoup de fraîcheur et une finale longue** sur des fruits noirs frais (cassis, mûres...).

ASSEMBLAGE 70% Merlot
 20% Cabernet Franc
 10% Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE de 12 à 14 mois
 60 % barriques neuves
 40% barriques d'un vin



Marielle Cazaux
Directrice Technique
Mars 2014