

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

MILLÉSIME 2010

Appellation :	Margaux – 2ème Grand Cru Classé 1855
Surface en production :	66 Ha
Rendement :	37 hl/Ha
Terroir :	Graves profondes
Encépagement :	60 % Cabernet Sauvignon – 35 % Merlot – 3,5 % Petit Verdot – 1,5 % Cabernet Franc
Densité de plantation :	6 600 à 10 000 pieds /Ha
Age moyen des vignes :	35 ans
Mode de culture :	Taille Guyot double - Effeuilage manuel - Vendanges vertes - Lutte raisonnée (confusion sexuelle, enherbement et labours)

CONDITIONS METEOROLOGIQUES

Dans la lignée de 2009, 2010 a profité de conditions météorologiques clémentes mais particulièrement sèches ce qui classe le millésime en déficit hydrique pour la neuvième année consécutive. Après un hiver rigoureux, la végétation s'est réveillée début avril sous l'influence d'un temps chaud et ensoleillé. Par la suite, les mois de mai et juin, marqués par la pluie et la fraîcheur, ont entraîné une floraison hétérogène des merlots et ont provoqué coulure et millerandage sur certaines parcelles. La sécheresse observée au cours des mois d'été a permis à la véraison de se dérouler sans difficultés et au vignoble de rester sain jusqu'à la fin de la récolte.

VENDANGES

L'amplitude thermique (journées chaudes, nuits fraîches) des mois de septembre et octobre a parfait la maturation des raisins. Les vendanges 2010 se sont échelonnées sur 4 semaines, en raison de la floraison très étalée dans le temps, et se sont exceptionnellement terminées le 19 octobre. La date de la récolte s'est avérée être un élément déterminant pour obtenir des raisins d'une grande concentration, avec une structure tannique imposante tout en gardant une belle fraîcheur et un équilibre remarquable. Notre patience et le travail attentif de nos équipes sur le terrain ont permis d'appréhender ce millésime 2010 dans la sérénité, avec toute la confiance de pouvoir réaliser un grand millésime.

Merlot : 23 et 24 septembre – du 29 septembre au 09 octobre

Cabernet Franc : 12 octobre

Petit Verdot : 9 octobre

Cabernet Sauvignon : du 09 au 19 octobre

VINIFICATION

• **Fermentation alcoolique :** en cuves inox thermorégulées pendant 8 jours

Remontages : 2 à 3 par jour, 1,5 fois le volume de la cuve

Température : 27 ° C pour les merlots / 28° C pour les cabernets sauvignons

• **Cuaison :**

Merlot : 25 jours

Petit Verdot : 18 jours

Cabernet Sauvignon : 25 jours

Cabernet Franc : 21 jours

• **Fermentation malolactique :** en cuves, et quelques lots en barriques

• **Eleavage :** 60 % de barriques neuves pour Château Rauzan-Ségla et 25 % pour Ségla -

18 mois en moyenne – Chêne français – Chauffe moyenne - Soutirage à l'esquive tous les 3 mois - Collage aux blancs d'œufs

ASSEMBLAGE

Château Rauzan-Ségla 2010

Cabernet Sauvignon	60 %
Merlot	37 %
Cabernet Franc	2 %
Petit Verdot	1 %

dont 12 % vin de presse

Ségla 2010

Cabernet Sauvignon	63 %
Merlot	33 %
Cabernet Franc	2 %
Petit Verdot	2 %

dont 10 % vin de presse

PRODUCTION

Château Rauzan-Ségla 45 %

Ségla 55 %

