

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ SAINT EMILION

MILLÉSIME 2017

VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 en 1er Grand Cru Classé
Sol : plâteau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES

28 ans

ASSEMBLAGE 2017

55% Merlot et 45% Cabernet Franc

DEGRÉ

13% vol.

DATE DES VENDANGES

Merlot: Du 19 septembre au 3 octobre
Cabernet Franc: du 28 septembre au 3 octobre

VITICULTURE

Taille en guyot double et simple, enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert. Agriculture raisonnée sans herbicide et insecticide. Vendanges manuelles en cagettes.

VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C puis passent au tri optique.

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité

Pas d'ajout de soufre

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)

ELEVAGE

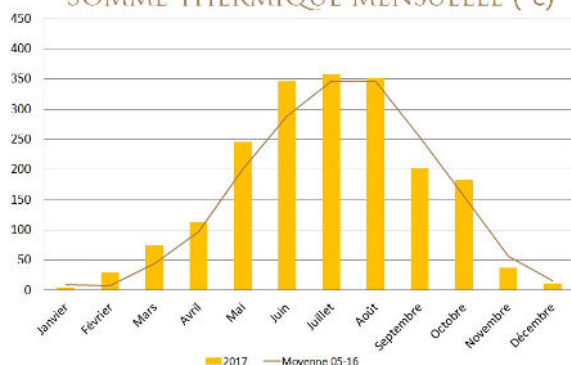
13 à 15 mois en barriques. 50% en barriques neuves (chêne français).

Soutirages à l'ésquive

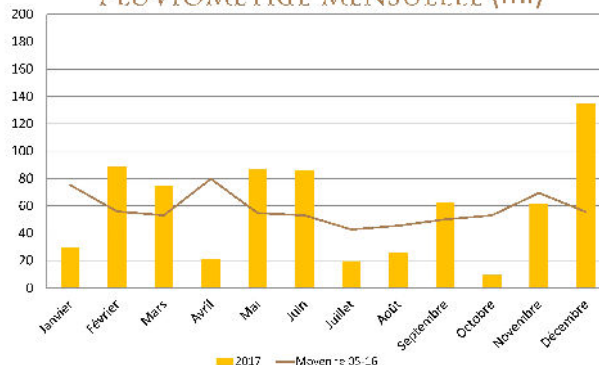
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

"Le printemps a été relativement humide et chaud, ce qui a favorisé un démarrage précoce de la végétation. Ce millésime restera marqué par les épisodes de gel de fin avril qui ont affecté les zones les plus basses du vignoble de Gaffelière provoquant une perte de production d'environ 35%. Les parcelles non gelées ont fleuri dans de bonnes conditions tandis que les vignes gelées partaient dans un développement anarchique. Un été relativement chaud et sec a permis la mise en place d'une contrainte hydrique modérée. Les averses et orages habituels d'août permettent de finir la maturation et participent un bon gonflement des baies. Au moment des vendanges, 2017 se présentait comme un millésime précoce et relativement chaud et sec. Les terroirs ayant par chance été préservé du gel printanier ont montré des équilibres très intéressants, avec un degré alcoolique relativement modéré et une fraîcheur marquée."

SOMME THERMIQUE MENSUELLE (°C)



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE (ml)



MALET ROCHERON