

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2011

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares, dont 16 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

35 ans

ASSEMBLAGE 2011

85% Merlot et 15% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 9 septembre au 26 octobre

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C puis passent au tri optique.
Vinification parcelleuse en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité
✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
✓ fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)

ELEVAGE

14 -16 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

Le début de l'hiver fût froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds (températures supérieures à 15°C et faibles précipitations) favorisant un réveil végétatif et un débournement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active.

Dès lors, l'avance du vignoble est notable (15j par rapport à 2010), la floraison sera courte, homogène avec très peu de coulure.

Ce temps chaud et sec persiste accentuant les symptômes de stress hydrique et de carences.

L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies. Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins.

