



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

### MILLÉSIME 2012

Les Comtes de MALET ROQUEFORT sont issus d'une très ancienne famille installée sur la propriété depuis 4 siècles. Son vignoble est cultivé sur l'un des plus anciens sites de notre juridiction datant de l'époque gallo-romaine. Il est soutenu par une équipe dynamique qui comprend le consultant Stéphane Deroncourt (depuis 2004).

#### **VIGNOBLE**

**Surface** : 22 ha d'un seul tenant/16 ha en production

**Terroir** : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux - Exposition plein sud

**ÂGE MOYEN** : 35 ans

**ENCÉPAGEMENT** : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

**DENSITÉ DE PLANTATION** : 5,500 à 9,600 pieds/ha

**RENDEMENT** : 35 hl/ha

**CONDUITE DU VIGNOBLE** :

Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendanges en vert manuels - agriculture raisonnée.

#### **CONDITIONS CLIMATIQUES**

La fin de l'hiver 2012 fut sèche et froide (février) accusant un déficit hydrique important. Puis le printemps resta frais mais arrosé (avril) perturbant le débourrement et entraînant des décalages de pousse observable sur un même pied.

Enfin les températures se radoucèrent mais l'épisode pluvieux de début juin déranger la floraison en accentuant les phénomènes de coulures. En Juillet des périodes très chaudes alternèrent avec de fortes baisses des températures, cette irrégularité ne favorisant pas la véraison.

La fin de l'été se révéla plus régulière, chaud et sec en août, septembre doux où les pluies de fin de mois ont accentué la maturité ; le vignoble est en parfait état sanitaire au moment des vendanges.

#### **VENDANGES**

manuelles du 4 au 16 octobre 2012.

1<sup>er</sup> tri à la coupe - puis tri sur tables vibrantes.

#### **VINIFICATION**

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

#### **ÉLEVAGE**

Entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'oeuf.

#### **ASSEMBLAGE**

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

#### **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

A la première approche, ce qui surprend sur ce millésime c'est le côté fruits noirs avec une pointe plus fraîche. La contribution des nouveaux cabernets francs (20% de l'assemblage) n'y est certainement pas étrangère. En bouche, on retrouve une belle trame, soyeuse, vraiment sur le velours. L'élevage est encore en cours mais se dessine déjà un vin d'une grande finesse mais puissant, dans la lignée des grands Gaffelière.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE  
BP 65 - 33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE  
TEL : 05.57.24.72.15 / FAX : 05.57.24.69.06  
contact@chateau-la-gaffeliere.com  
www.chateau-la-gaffeliere.com