

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2013

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 2013

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 1 octobre au 8 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 parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité
✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
✓ fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)

ELEVAGE

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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

La gestation du millésime 2013 a été compliquée, les évènements climatiques ayant largement contrarié le développement et la maturation des raisins.

De façon générale, dès le printemps, des fortes précipitations et un déficit de chaleur ont entraîné un retard de près de trois semaines du cycle végétatif.

Après la floraison, ce printemps chaotique dresse son premier constat (amer) : la forte coulure et le millerandage sur les vieilles vignes de merlots impacteront les rendements...

Un mois de juillet plus constant (plus chaud et moins pluvieux) est vite effacé par des épisodes de grêles du mois d'août : 1 500 ha seront dévastés dans le bordelais, notre propriété a la chance d'être épargnée. Une fin de saison humide ne permet pas d'attendre sereinement la maturité : Botrytis cinerea guette...

Le cuvier flambant neuf reçoit un baptême du feu intense et tient toutes ses promesses.

Le travail de nos techniciens, aussi bien à la vigne qu'au chai, permet de tirer le meilleur de nos raisins : un tri attentif à la vigne, suivi d'un « calibrage » par un trieur optique à la réception vendange, des extractions mesurées, des températures de fermentation basses...

