

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2015

## 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 2015

70% Merlot et 30% Cabernet Franc

## DEGRÉ

14.5 % vol.

## DATE DES VENDANGES

Merlot: Du 28 septembre au 15 octobre

Cabernet Franc: du 8 octobre au 15 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

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

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

2015 peut être caractérisé comme un millésime chaud et sec, ce qui convient parfaitement à notre terroir argilo-calcaire.

Les mois de mars et avril ont été doux et secs, offrant des conditions idéales pour le débournement. La floraison plutôt précoce (23/05) s'est déroulée rapidement et sans encombre (faible pluviométrie, températures douces). La pluviométrie limitée de l'été (70 mm comme en 2010) a permis la mise en place progressive d'un stress hydrique marqué autour de la véraison (05/08), favorisant la concentration des raisins. Les quelques épisodes pluvieux du mois d'août ont permis de « faire le moût » et de garantir une récolte de belle qualité.

Globalement, la pression sanitaire a été très modérée et les raisins ont pu mûrir tranquillement avec une fin de saison idéale, sans accident climatique sur Saint-Emilion.

Le jour des vendanges, les merlots et cabernets francs présentaient des niveaux d'alcools élevés (14.5 à 15.5 %vol.) caractéristiques de années sèches et des acidités d'un beau niveau (autour de pH 3,6 sur les terroirs argilo-calcaires, pH 3,9 sur les pieds de côtes plus sablonneux).

Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade... Les maturités évoluent et dans le vignoble l'état sanitaire est remarquable.

