



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

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

## NOTES CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 2020 ASSEMBLAGE : 60% MERLOT & 40% CABERNET FRANC

- VINOUS (NEAL MARTIN) : 96–98
- THE WINE ADVOCATE : 96 - 98
- REVUE DU VIN DE FRANCE : 96–98
- JAMES SUCKLING : 96–97
- YVES BECK : 95 - 96
- DECANTER (JANE ANSON) : 95
- LE POINT (JACQUES DUPONT) : 18,5
- QUARIN : 17,5



### NEAL MARTIN :

"La Gaffelière 2020 a un nez intrigant et complexe, un mélange de fruits rouges et noirs, de boîte à cigares, de sous-bois et de menthe, assez mercuriel dans le verre alors qu'il s'ouvre à l'aération. La bouche est moyennement corsée avec des tanins souples, une belle acidité et peut-être la texture la plus satinée que j'ai rencontrée sur un jeune La Gaffelière. Il s'élançait vers une finale harmonieuse et précise et persiste avec une merveilleuse minéralité. C'est une perspective magnifique".



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



1ER GRAND CRU CLASSÉ SAINT EMILION

MILLÉSIME 2020

## VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares en 1er Grand Cru Classé (19 en production)

Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux

Encépagement : 70% Merlot et 30% Cabernet Franc

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

## ASSEMBLAGE 2020

60% Merlot et 40% Cabernet Franc

## VITICULTURE

Agriculture ultra raisonnée (HVE)

Enherbement des parcelles

Taille en guyot double et simple

Effeuilage et vendange en vert

Vendanges manuelles en caquettes

## DATE DES VENDANGES

Merlot : Du 10 Septembre au 29 Septembre

Cabernet Franc : Du 24 Septembre au 28 Septembre

## VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C. Tri optique

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité

- Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- Fermentation malolactique en cuve (75%) et barriques (25%)
- Pré-fermentaire à froid et Post-fermentaire à chaud
- Merlots : Macération durant 30 jours
- Cabernets Francs : Macération durant 32 jours
- 10% en élevage grappes entières

## ELEVAGE

14 à 16 mois prévu en barrique : 60% de barriques neuves (Chêne Français)

## Caractéristiques du Millésime

*Ce millésime 2020 fut assez précoce, la croissance de la vigne a été rapide dû à un printemps humide, pluvieux et des températures clémentes. Ces précipitations importantes entraînent une pression mildiou hors du commun, du jamais vu de mémoire de vigneron! Jusqu'au mois de Juin, les conditions climatiques exceptionnelles rendent les travaux à la vigne difficiles. Cependant, la floraison est homogène et se déroule dans de bonnes conditions. L'été, chaud et sec accélère fortement la maturité des raisins. Sur certaines parcelles, plus sableuses, le stress hydrique provoque une légère perte de rendement alors que sur les zones plus argileuses la maturité est ralentie voire bloquée. Les vendanges débutent au 10 Septembre pour les Merlots, avec une quinzaine de jours d'avance comparé à une année dite "normale", toujours sous une forte chaleur. La pluie se fera attendre et n'arrivera que fin Septembre, juste à temps pour finir de récolter les derniers Cabernets Francs.*

## PARAMÈTRES ANALYTIQUES

14,15% vol , AT 3.39, pH 3.47, IPT 73

