



Château Dalem

Fiche Technique

Superficie
15 ha

Age moyen des vignes
40 ans

Type de sols
Plateaux et coteaux argilo-calcaire

Vendanges
100% manuelles

Dates de vendanges
Début : 27 septembre
Fin : 10 octobre

Cépages
85% merlot – 15% Cabernet Franc

Rendements
41 hl/ha

Cuvaïson
26 jours en fonction des parcelles

Fermentation malolactique
100% en fûts

Eleavage
40% en fûts neufs

Certifié **ISO 14001** depuis 2013
Certifié **HVE3**

2018, Après 2 ans de réflexion et de travail préparatoire, nous avons entamé les travaux d'agrandissement et de modernisation des bâtiments du Château Dalem au mois d'avril 2018 !

Tout en intégrant les habitations historiques de la famille, au cœur du vignoble, nous avons imaginé un chai qui associe tradition et innovation :

Chai à barriques enterré pour une maîtrise parfaite de la température et de l'hygrométrie, cuvier semi-circulaire accompagnant la course du soleil, terrasse de dégustation panoramique...

Le chantier doit s'achever au courant de ce printemps 2019 et déjà nous avons pu profiter de nos nouvelles installations et gagner en précision lors des vinifications du millésime 2018.

Vendanges parcelaires, récolte à la juste maturité, tri densimétrique...

Au cours d'un printemps très pluvieux, mais chaud, nous avons observé une floraison étalée et accomplie. L'été sec qui a suivi a transformé ce millésime et la date de vendange fût la clé de réussite.

2018 est dans la lignée de 2015, 2016...un grand ! Maturité aboutie, grande finesse des tanins, complexité aromatique, profondeur...

L'élevage (40% fûts neufs) viendra souligner l'élégance des merlots sur sous-sols calcaire, à condition de le raisonner délicatement.

2018, After 2 years of reflection and preparatory work, we began the expansion work and the modernization of the Chateau Dalem buildings in April 2018!

While fully integrating the historic family buildings in the heart of the vineyard, we conceived a cellar that brings together both tradition and innovation:

An underground barrel ageing cellar for a perfect mastery of the temperature and hygrometry, a semi-circular vatting cellar that accompanies the sun trajectory, panoramic tasting terrace...

The construction should be finished during the spring of 2019 and we have already benefitted from our new installations to gain more precision for the 2018 vinifications.

Parcel selections, picking at just the right ripeness, density-bath sorting...

Throughout a very rainy but warm springtime, we observed a flowering that was both spread out and accomplished.

The dry summer that followed transformed this vintage and the choice of the picking date was the key to success. 2018 is in line with the 2015 and 2016...a great one! Full maturity, exceptional tannin finesse, aromatic complexity, depth...

The barrel ageing (40% new oak) would highlight the elegance of the Merlots on the limestone sub-soil, so long as it was delicately reasoned.

Technical Sheet

Surface
15 ha

Average age of vines
40 years old

Soils
Top/hillsides on chalky clay

Harvest
100% hand-harvesting

Dates of harvest
Start : september 27st
End : october 10th

Grape varieties
85% merlot – 15% Cabernet Franc

Yield
41 hl/ha

Vatting time
26 days depending on the parcels

Malolactic fermen
100% in barrels

Ageing
40% new french oak barrels

ISO 14001 Certified since 2013
HVE3 certified

