

# Château Dalem



**Superficie**  
22 ha

**Age moyen des vignes**  
38 ans

**Type de sols**  
Plateaux et coteaux argilo-calcaire

**Vendanges**  
100% manuelles

**Dates de vendanges**  
Début : 01 octobre Fin : 9 octobre

**Cépages**  
90% merlot – 10% Cabernet Franc

**Rendements**  
41 hl/ha

**Cuvaison**  
28 jours en moyenne

**Fermentation malolactique**  
80% en fûts

**Elevage**  
40% en fûts neufs

Propriété certifiée HVE



## Le millésime 2019 au vignoble

Après un hiver peu arrosé, **2019 a démarré sous de bons auspices** et annonçait un millésime précoce. Puis un printemps « normand » s'est installé, frais et pluvieux, et a ralenti la végétation, particulièrement sur nos sols argileux. Les gelées nous ont frôlé jusque mi-mai et **nous avons tous en tête le millésime 2017...**

**Mais c'est vers 2018 qu'il fallait se tourner.** Un été chaud et sec. Passés quelques épisodes caniculaires et quelques orages bienvenus, nous avons finalement démarré **les vendanges un plus tôt** que nous ne l'avions imaginé.

En fin de saison, nous avons pu observer quelques parcelles **en léger stress hydrique**, annonçant un **potentiel qualitatif incroyable** sur les sols de Dalem.

## Le millésime 2019 au chai

Année incroyable au vignoble, année incroyable au chai !

2019 est donc l'année d'inauguration de nos nouvelles installations : **cuvier béton modernisé** et cuvier inox semi-circulaire garantissant **une très grande précision** dans toutes les étapes de la vinification.

Une fois de plus, **le tri de la vendange a été primordial** pour compenser notamment les phénomènes de coulure et millerandage liés au printemps frais. A ces fins, **le tri densimétrique s'est révélé précieux** et nous a permis également de mieux gérer les degrés potentiels élevés.

Au vu de la maturité phénolique aboutie et de **la concentration naturelle**, l'objectif a été de privilégier **le fruit, la fraîcheur : vinifications lentes, températures basses, très peu d'extraction, macération max de 4 semaines.** Les 1ères dégustations nous autorisent à placer ce 2019 **parmi les très grands millésimes.** **Complexe, charnu et extraordinairement élégant** dans sa constitution tannique. Meilleur que 2016 ou 2018 ?

## The 2019 vintage in the Vineyard

After a winter with little rain, **2019 began under favorable auspices** and looked as though it might be early-ripening. Then a "Normandy style" spring settled in which slowed the growing, especially on our clay soils. The frost gave us a "close-calls" up until mid-May **and we all had a vivid memory of the 2017 vintage...**

**But we were wholeheartedly looking forward to 2018.** A hot and dry summer. After a few heatwave episodes and welcomed rainstorms, we finally began the harvest a little earlier than what we had expected. At the end of the growing season we observed a few parcels under **light water stress** that was to announce an **incredible qualitative potential** on the soils of Dalem.

The final, but joyful, rainfall took place during the harvest and contributed to the skin refinement and balanced-out the maturity

## The 2019 vintage in the Cellar

Incredible year in the vineyard, incredible year in the cellar! 2019 marked the inaugural year for our new installations. **Modern cement vatting cellar** and semi-circular stainless-steel vat configuration guaranty and **exceptional precision** in all the vinification stages.

Once again, the **harvest sorting was primordial** to minimize the shatter and millerandage (shot berries) due to the cool spring. The densiometric sorting system was, without a doubt, precious and equally permitted us to better manage the high potential alcohol levels.

Given the full phenolic maturity and the **natural concentration**, the objective was to favor **the fruit and the freshness:** Long vinifications, low temperatures, very little extraction, maximum macerations of 4 weeks. The first tastings allowed us to place this 2019 **amongst the very great vintages.** **Complex, fleshy and extraordinarily elegant** in its tannic constitution. Better than the 2016 or 2018 ?

# Château Dalem



**Surface**  
22 ha

**Average age of vines**  
38 years old

**Soils**  
Top/hillsides on chalky clay

**Harvest**  
100% hand-harvesting

**Dates of harvest**  
Start : october 1st End : october 9th

**Grape varieties**  
90% merlot – 10% Cabernet Franc

**Yield**  
41 hl/ha

**Vatting time**  
28 days

**Malolactic fermentation**  
80% in barrels

**Ageing**  
40% new french oak barrels

HVE certified

