



Chateau Dalem



VIGNOBLES BRIGITTE RULLIER



Chateau Dalem

Le Millésime 2021 au vignoble

Que de défis à relever en 2021 ! Le débourrement fût relativement précoce et nous pouvions imaginer une saison comme 2019 ou 2020... Mais le gel de début avril, les conditions fraîches et humides du mois de mai ont ralenti la croissance végétative. La floraison a finalement démarré début juin, de manière assez classique, au vu des 10 années précédentes. Même si elle n'apprécie guère les sautes d'humeur de la nature, la vigne s'est adaptée grâce à notre accompagnement et nos magnifiques sols qui tamponnent parfaitement ces à-coups. Pour arriver à une belle et juste maturité fin septembre. Malgré un été moins chaud et ensoleillé que ses aînés, et une véraison assez lente, la dégustation des 1ères baies nous a laissé entrevoir de très jolies choses : du fruit croquant et mûr, des tanins prometteurs et un niveau de sucre beaucoup plus raisonnable que ces dernières années.

Le Millésime 2021 au chai

Que de défis donc ! Nous étions alors plus qu'impatients de récolter et de dorloter enfin ces fruits qui avaient su braver les éléments. Mais il a fallu s'armer de patience pour récolter au bon moment et surtout trier ! Tri densimétrique, manuel et table vibrante ont fait des merveilles, une fois encore. La coulure et le mildiou avaient pu entamer certaines parcelles de vieux merlots mais les vinifications en douceur sont réalisées au plus près de chaque parcelle, chaque terroir. Nous avons adapté nos méthodes cette année pour conserver ce fruit croquant et révéler finalement une densité incroyable. La durée cuvaïson modérée nous permet d'obtenir des tanins délicats, ciselés. Les jus sont purs et la trame finement acide confèrent un très grand charme à ce 2021. Enfin, le travail délicat des presses, assemblées dès cet hiver nous a offert une chair délicate, presque sensuelle.

2021 in the vineyard

So many challenges to face in 2021! The buds burst quite early which made us think we could have a season similar to 2019 or 2020... But the frost that occurred at the beginning of April, the cool and humid weather conditions in May, slowed down the vegetative growth. Flowering finally started early June, in a fairly typical way with regard to the 10 previous years. Even though they hardly appreciated nature's sudden mood changes, the vines managed to adjust with our help and thanks to the good quality of the soils that acted as a perfect buffer to the various difficulties. This led to highly satisfactory, full maturity at the end of September.

Despite a cooler and less sunny summer than in previous years, and pretty slow ripening, the tasting of the first grapes revealed rich, ripe fruits, promising tannins and a much more reasonable sugar level than in the past few years.

2021 in the cellar

What a challenge! We were really looking forward to harvesting and taking care of these grapes that had braved the elements. But we had to be patient in order to harvest at the right time and most importantly sort the fruits! Densimetric sorting, hand sorting, and vibrating tables worked wonders again. Flower abortion and mildew damaged some parcels of old merlot but we vinified very gently parcel by parcel, terroir by terroir. We adjusted our methods to preserve the crispness of the grapes and finally revealed incredible richness. A medium vatting time has enabled us to obtain fine and sharp tannins. The grape juices are pure with a delicate acidity giving considerable charm to this 2021 vintage. Finally, delicate work with the press wines, blended early this winter, has given delicate, almost sensual flesh.

SURFACE

22 ha

AVERAGE AGE OF VINES

38 years

SOILS

Clay and limestone hillsides and plateaux

HARVEST

100% hand-picked

HARVEST DATES

23rd September to 12th October 2021

GRAPE VARIETIES

90% Merlot - 10% Cabernet Franc

YIELD

32 hl/ha

VATTING TIME

23 days

MALOLACTIC FERMENTATION

80% in new barrels - 20% in vats

AGEING

18 months
50% new french oak barrels
50% one year old barrels

OENOLOGIST

Eric Boissenot

HVE certified

French environmental certification

SUPERFICIE

22 ha

AGE MOYEN DES VIGNES

38 ans

TYPE DE SOLS

Plateaux et coteaux argilo-calcaire

VENDANGES

100% manuelles

DATES DE VENDANGES

23 Septembre au 12 Octobre 2021

CÉPAGES

90% Merlot - 10% Cabernet Franc

RENDEMENTS

32 hl

CUVAISON

23 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

80% fûts neufs - 20% cuves

ELEVAGE

18 mois
50% fûts neufs - 50% 1 vin

OENOLOGUE

Eric Boissenot

PROPRIÉTÉ CERTIFIÉE HVE