

Château Dalem



Superficie
35 ha

Age moyen des vignes
38 ans

Type de sols
Plateaux et coteaux argilo-calcaire

Oenologue
Eric Boissenot

Vendanges
100% manuelles
Tri densimétrique après éraflage total

Dates de vendanges
Début : 10 septembre Fin : 24 septembre

Cépages
90% Merlot – 10% Cabernet Franc

Rendements
35 hl/ha

Cuaison
24 jours max

Fermentation malolactique
50% en fûts neufs et 50% en cuves inox et ciment

Elevage
52 % en fûts de chêne français neufs

Propriété certifiée HVE



Le millésime 2020 au vignoble

La précocité du millésime est le marqueur indiscutable de cette année si particulière. Nous avons conservé 2 à 3 semaines d'avance tout au long du cycle végétatif par rapport aux « normales ».

Hiver clément et sec, printemps doux et pluvieux : ces éléments ont favorisé un débourrement rapide et une floraison autour de la mi-mai.

La vigne n'étant pas soumise aux règles du confinement, nous avons réussi à maintenir toutes nos équipes pour passer le cap d'un printemps très arrosé. L'été très chaud et sec a calmé la pression parasitaire et nous avons pu prévoir la récolte la plus précoce jamais enregistrée à Dalem. Les 2 semaines caniculaires précédant les vendanges ont impacté le rendement mais elles ont aussi affirmé le caractère remarquable de ce millésime.

Le millésime 2020 au chai

2020 marque un **tournant** au Château Dalem avec l'arrivée de l'**œnologue conseil Eric BOISSENOT**. Tout en respectant l'âme de Dalem, nous collaborons ensemble pour permettre d'atteindre encore plus de finesse et de profondeur dans nos vins.

Les vinifications en douceur sont réalisées au plus près de chaque parcelle, chaque terroir. Ces vendanges précoces nous ont offert dès le début un fruit incomparable et une concentration digne de 2010...

Les durées de cuaison ont été adaptées en fonction de la finesse et la maturité des tanins : entre 21 et 24 jours maximum. Le résultat est incroyable et ce millésime fera partie des plus grands. Fruité complexe, gourmandise, très grande densité, sapidité et longueur exceptionnelle de nos merlots sur argilo-calcaire.

La trilogie 2018, 2019 et 2020 est unique. 2020 a toutefois un charme supplémentaire, lié à tous nos efforts réalisés depuis plus de 15 ans au vignoble et au chai.

The 2020 vintage in the vineyard

The early ripening nature of this vintage is the undisputable hallmark of this so very particular year. We worked from 2 to 3 weeks in advance throughout the growing season compared to the "Norm". The winter was clement and dry and the springtime was mild and rainy: these elements favoured a rapid bud burst and a flowering around mid-May.

The vines, that were not subject to lockdown rules, allowed us to maintain all of our teams in operation thus permitting us to overcome the hurdle of a very wet spring. The summer, that was hot and dry, permitted the reduction of the pest pressure and thus we were able to plan for the earliest harvest noted in Dalem's history. The two weeks of heatwave preceding the harvest had a considerable impact on the yield but also affirmed the remarkable character of this vintage

The 2020 vintage in the cellar

2020 marked a **turning point** for Chateau Dalem with the arrival of the **consulting oenologist, Eric BOISSENOT**. While maintaining a loyal respect for the soul of Dalem, we work together in order to achieve even more finesse and deepness in our wines.

Our soft vinifications are undertaken with the utmost proximity to each parcel, each terroir. Right from the very start, this early harvest offered us an incomparable fruit and a concentration that was worthy of the 2010...

The vatting durations were adapted to the desired finesse and tannin maturity: between 21 and 24 days maximum. The result is incredible and this vintage will be among the grandest. Fruity, complex, delicacy, very good density, savouriness and an exceptional length of our merlots on clay and limestone soils.

The 2018, 2019 and 2020 trilogy is unique. 2020 has, nevertheless, a supplementary charm, linked to our efforts undertaken for over 15 years in the vines and in the cellar.

Château Dalem



Surface
35 ha

Average age of vines
38 years old

Soils
Clay and limestone hillsides and plateaus

Oenologist
Eric Boissenot

Harvest
100% hand-picked
Density sorting table after total destemming

Dates of harvest
Beginning : September, 10
End : September, 24

Grape varieties
90% Merlot – 10% Cabernet Franc

Yield
35 hl/ha

Vatting time
24 days max

Malolactic fermentation
50% in new oak barrels and 50% in stainless steel and concrete vats

Ageing
52 % in new french oak barrels

HVE certified, french environmental certification

