

CHÂTEAU MARJOSSE

PIERRE LURTON
PROPRIÉTAIRE & VIGNERON

Le millésime 2023 a démarré avec une précocité telle qu'on l'a connu en 2022.

Un petit épisode de gel au début du mois avril a touché une partie des merlots.

Le printemps a été contrasté, ensoleillé, orageux avec des pluies parfois très abondantes. La dernière décade de Mai a été très douce, avec des températures dignes d'un début d'été.

Le temps orageux est arrivé à son paroxysme le 2 juin, où vers 19 H, un orage de grêle très localisé sur Grézillac a endommagé une partie du vignoble alors que la vigne était en fin de floraison.

L'humidité ambiante qui s'ensuit a été propice à une intensification de la pression mildiou.

Les merlots ont davantage subi les aléas de la climatologie que les autres variétés comme le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le malbec.

L'été fut chaud mais sans excès, la précocité s'est confirmée tout au long de la saison, surtout sur les parcelles à faibles rendements. L'année 2023 s'inscrit dans les pas des millésimes comme 2020 ou 2022 : les dates de récolte se sont égrenées du 12 septembre pour les merlots au 28 septembre pour les cabernets sauvignons.

Le rendement moyen est historiquement bas. Il en résulte une très belle concentration.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile immédiatement ses atours aromatiques, floraux et fruités, tantôt mûre et griotte, tantôt violette. Le nez est intense, exubérant, mais reste frais.

La robe est d'un noir intense.

En bouche, l'attaque est fraîche, juteuse, les tanins bien que très présents sont déjà d'une texture soyeuse. La texture est crémeuse, la palette aromatique valide le nez mais dévoile aussi des touches d'agrumes, d'orange amère. Les cabernets viennent jouer leurs partitions sur la fin de bouche, ils apportent un élan, une tension qui nous font dire que 2023 sera un millésime à suivre.

L'assemblage 2023 propose un style plutôt atypique car le merlot ne domine pas autant qu'à l'accoutumée : merlot (55%), cabernet franc (20%), cabernet sauvignon (20%) et malbec (5%).

Chaque variété est récoltée et vinifiée séparément selon une démarche de sélection parcellaire afin de mettre en lumière la diversité de nos sols et gagner ainsi en précision pendant les assemblages.

Nos raisins sont ramassés principalement le matin pour bénéficier de températures fraîches et réaliser des macérations pré-fermentaires à froid (4 à 5 jours) dans les meilleures conditions. Grâce à un parfait état sanitaire, nous avons pu vinifier nos meilleures parcelles sans soufre, afin d'optimiser au maximum nos intrants et mettre en valeur la pureté aromatique.

Pendant l'élevage, nous avons voulu préserver la typicité florale en refusant tout bois neuf, même si une partie de nos meilleurs lots subit une fermentation malolactique en barriques de 400 litres. Nous privilégions ces grands contenants pour obtenir un boisé fondu et discret. L'autre partie, qui reste en cuve, est élevée sur lies fines en cuve béton, à température contrôlée.



Degré alcoolique :
14,5% Vol.

Surface :
40 ha

Rendement :
25 hl/ha

Âge moyen des vignes :
25 ans
(75 ans pour les plus anciennes)

Densité de plantation :
de 4 000 à 7 000 pieds/ha