



# CHÂTEAU MARJOSSE

Notre rouge 2021 nous offre l'opportunité de saisir davantage la complexité de nos terroirs et nous a obligé à revoir nos habitudes. Cette singularité se traduit par un assemblage assez atypique où la proportion de cabernets s'affirme, comparé aux années précédentes : merlot (65%), cabernet franc (15%), cabernet sauvignon (15%) 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.

Le millésime 2021 aura été le millésime de la résilience, où la nature a dicté sa loi, plus encore qu'à l'accoutumée. Le gel printanier, la forte pluviosité de Mai et Juin, ont rudoyé le vigneron. Nous avons connu un des étés les plus frais de ces dernières décennies, nous ramenant sur un style de millésimes que nous n'avions plus connu depuis les années 90. Les maturités lentes ont repoussé le début des vendanges au 28 Septembre, soit 17 jours plus tard qu'en 2020.

Ce millésime est caractérisé par des merlots floraux et tendus, dotés d'une grande vivacité, reflet de nos terroirs argilo-calcaires. Puis, les cabernets francs et cabernets sauvignons furent la grande révélation de 2021, nous surprenant par leur grande maturité, bouleversant toutes les certitudes acquises ces dernières années.

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.

## Notes de dégustation :

Ce rouge se distingue des millésimes précédents par sa droiture et sa subtilité, il crée sa propre identité. La robe est pourpre, délicate, accompagnée d'un nez aux accents floraux, de cassis et framboise. L'extraction est douce, et la richesse en alcool plus mesurée que ces dernières années, nous dévoilent une facette peu connue de nos terroirs. Nous redécouvrons une certaine subtilité et fraîcheur que nos palais avaient oublié.

## CHIFFRES CLEFS

Surface : 35 ha Rendement :

35 hl/ha

Age moyen des vignes: 26 ans (75 ans pour les plus anciennes)

Densité de plantation : de 4000 à 7000 pieds/ha

