



CHATEAU
CHAUVIN

CHATEAU
CHAUVIN

2019

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

DOMAINE CHAUVIN 1875

2019 LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 de Château Chauvin s'inscrit résolument dans le renouveau de la propriété, et reflète toute la richesse de son terroir. Pour la deuxième année, notre production confirme sa certification HVE 3, récompensant la démarche environnementale adoptée par nos équipes.

Les différentes études menées depuis 2014 (fosses pédologiques, résistivité des sols, cartographie de la vigueur...) ont permis d'adapter le travail de la vigne, de piloter les vendanges, et d'affiner les vinifications parcellaires. La proportion de Cabernet franc augmente.

L'hiver 2018/2019 est doux et peu humide : le cumul modéré des précipitations hivernales est favorable au réchauffement rapide des sols au printemps et donc à la qualité du débourrement, qui est précoce, homogène et régulier.

Malgré un printemps frais et humide, le bilan hydrique reste déficitaire et nous constatons un ralentissement du cycle phénologique : la mi-floraison du Merlot et du Cabernet franc se situe autour du 31 mai, et autour du 5 juin pour le Cabernet Sauvignon. Un épisode pluvieux sur la fleur amène un léger millerandage, mais les conditions restent particulièrement saines et permettent un très beau développement des baies.

A partir de la fin du mois de juin, nous observons un tournant météorologique : un temps sec et chaud s'installe sur le vignoble, ponctué de quelques précipitations salutaires. En effet, notre terroir argileux permettra à la plante de venir s'hydrater de façon régulière tout au long de la période estivale.

Les baies se développent de façon lente et régulière et la véraison, rapide et homogène, se déroule à partir du 29 juillet pour le Merlot et Cabernet franc, et du 5 août pour le Cabernet Sauvignon.

En septembre, les écarts de température entre le jour et la nuit et une contrainte hydrique modérée finissent de parfaire la maturation des raisins. Enfin une hausse des températures dans les dernières semaines de septembre favorise la concentration des baies en sucre et leur richesse phénolique.

Quelques gouttes de pluie dans les derniers jours permettent d'écarter le risque de flétrissement des baies. Les vendanges peuvent commencer ! Nous récoltons le Merlot du 27 septembre au 6 octobre, puis les Cabernets entre le 8 et le 11 octobre.

Les moûts révèlent une palette aromatique d'une grande richesse et un potentiel tannique et anthocyanique parmi les plus élevés de ces 10 dernières années.

Les fermentations se déroulent dans de bonnes conditions.

Cette année 2019 donne naissance à un Chauvin d'une élégance et d'une fraîcheur remarquables. Le Cabernet franc, qui est doublé dans l'assemblage du grand vin, s'exprime merveilleusement et apporte une grande complexité à des Merlots généreux. La finesse de l'élevage met en valeur un fruit éclatant et souligne le bel équilibre de ce millésime.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU 1^{ER} VIN	Château Chauvin
NOM DU 2ND VIN	Folie de Chauvin
PROPRIÉTAIRE	Sylvie CAZES
ENOLOGUE CONSEIL	Michel ROLLAND
RESPONSABLE TECHNIQUE	Jérémie GRAVIER
APPELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT	Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Nord-ouest de la commune de Saint-Emilion, entre Cheval-Blanc et la Butte de Rol
ASSEMBLAGE	Merlot : 70% Cabernet franc : 25% Cabernet-Sauvignon : 5%
AGE MOYEN DE LA VIGNE	30 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	7 000 pieds / hectares
SUPERFICIE TOTALE	15 hectares
PÉDOLOGIE	Sablo-argileux avec présence de crasse de fer, sous-sol argileux
PRODUCTION	50 000 bouteilles de 1 ^{er} vin 20 000 bouteilles de 2 nd vin
DEMARCHÉ ENVIRONNEMENTALE	Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3
CONDUITE DU VIGNOBLE	Travail mécanique du sol sous le rang et enherbement central Travaux viticoles manuels : épamprages, effeuillages et éclaircissages Utilisation de la confusion sexuelle
VENDANGES	Manuelles, en cagettes ajourées de petite capacité Tri manuel au vignoble et double tri manuel au chai
VINIFICATIONS	Macération préfermentaire à froid de 2 à 5 jours autour de 8°C Fermentation alcoolique en cuves inox thermostatées Fermentation malolactique en barrique Cuaison de 20 à 30 jours – extraction douce et lente
ELEVAGE	Barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois 60% de barriques neuves
COMMERCIALISATION	Négociants de la place de Bordeaux

Suite au rachat de Château Chauvin par Sylvie Cazes et ses enfants en 2014, il est apparu nécessaire d'adopter une nouvelle identité visuelle afin de traduire le nouvel élan de la propriété et les changements à l'œuvre.

Au-delà du changement graphique, cette identité a pour objectif de refléter les valeurs chères à Sylvie, à ses enfants et à ses équipes.

LA GENÈSE DE L'ÉTIQUETTE

Une étiquette du Château Chauvin éditée en 1929 a beaucoup séduit Sylvie Cazes, qui a décidé de l'utiliser comme base pour créer la nouvelle étiquette.

C'est ensuite en revenant à la signification du mot « chauvin » que se sont orientées les recherches graphiques. Être « chauvin » signifie être fier de sa terre, être amoureux de sa terre.

À l'étiquette datant de 1929 a donc été ajouté un symbole illustrant ces valeurs : Cupidon, dieu de l'Amour, arbore fièrement une bannière représentant le lion emblématique de Saint-Emilion, sa terre qu'il survole avec un regard bienveillant.

C'est pour représenter l'attachement au terroir de Saint-Emilion que figure ce symbole sur l'étiquette de Château Chauvin depuis le millésime 2014.



CHATEAU CHAUVIN

CONTACT

33330 Saint-Émilion +33 (0)5 57 24 76 25
contact@chateauchauvin.com