



2014 LE MILLÉSIME

Avec un débourrement précoce, un début de printemps doux et humide permet un développement rapide de la végétation. La période de floraison s'étale jusqu'au début du mois de juin, entraînant çà et là un peu de coulure.

Avec les températures douces du mois de juin le développement de la vigne est fulgurant et le stade de fermeture de la grappe est atteint dans les premiers jours de juillet. Les premières baies vairées sont observées vers le 20 juillet mais un mois d'août, plutôt frais et humide, retarde la maturation du raisin.

Septembre et octobre très chauds et secs permettent d'attendre sereinement la maturité parfaite des raisins et des vendanges dans d'excellentes conditions.

La récolte débute le **29 septembre et se termine le 10 octobre**. Les raisins sont très beaux et chaque parcelle peut être vendangée à son optimum de maturité. Cette fin de campagne très chaude a néanmoins impacté les rendements à la baisse, les chaleurs ayant fortement concentré les raisins et donc diminué le poids des baies. Il est important de refroidir les raisins afin de permettre un démarrage des fermentations alcooliques à des températures adéquates. Cela permet d'éviter des fermentations trop rapides et ainsi de pouvoir travailler idéalement chaque cuve.

Les vinifications se déroulent dans de très bonnes conditions, **les raisins présentant des équilibres parfaits** (acidités suffisamment élevées pH de 3,7 et degrés alcooliques de l'ordre de 13,5%). On peut ainsi extraire de façon douce et lente les composés du raisin (couleur et tanins notamment) jusqu'à obtention d'un bel équilibre dans les vins.

La grande maturité permet d'obtenir des vins sans nuances de types végétales, avec des notes de fruits frais et mûrs.

Une partie de la récolte est mise en barriques neuves dès le mois de novembre pour effectuer sa fermentation malolactique conférant au vin souplesse et rondeur. A partir du mois de décembre, l'élevage se fait sur lies pendant environ deux mois afin de ne pas trop soutirer les vins et qu'ils conservent tout leur fruit.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU 1 ^{ER} VIN	Château Chauvin
NOM DU 2 ND VIN	Folie de Chauvin
PROPRIÉTAIRE	Sylvie CAZES
ŒNOLOGUE CONSEIL	Michel ROLLAND
RESPONSABLE TECHNIQUE	Philippe MOUREAU
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 : 22% Cabernet sauvignon : 8%
AGE MOYEN DE LA VIGNE	30 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds / hectares
SUPERFICIE TOTALE	15 hectares 34 ca
PÉDOLOGIE	Argilo-sableux avec présence de pseudogley et de crasse de fer
CONDUITE DU VIGNOBLE	Travaux du sol sous le rang et enherbement central Travaux viticoles manuels : épamprages, effeuillages et éclaircissages Utilisation de la confusion sexuelle Viticulture conventionnelle raisonnée
VENDANGES	Manuelles, double tri, gestion parcellaire, cagettes
VINIFICATIONS	Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées Macération préfermentaire à froid Cuvaion de 20 à 30 jours – extraction douce et lente
ELEVAGE	Barriques de chêne pendant 15 à 18 mois 40% de barriques neuves
PRODUCTION 2014	30 000 bouteilles de 1 ^{er} vin 10 000 bouteilles de 2 nd vin
COMMERCIALISATION	Négociants de la place de Bordeaux

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

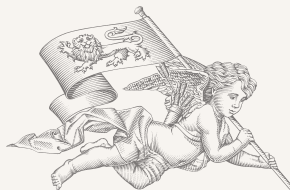
LA GENÈSE DE L'ÉTIQUETTE

Lors de recherches dans les archives de la propriété, une étiquette du Château Chauvin, éditée en 1929, a été retrouvée. Celle-ci a tout de suite séduit Sylvie, qui a décidé de l'utiliser comme base de travail pour créer la future étiquette, tout en conservant l'essence du Château.

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, fils de Vénus, et dieu de l'Amour dans la mythologie romaine, arbore fièrement une bannière représentant un lion, emblème figurant sur le blason de Saint-Émilion, sa terre qu'il survole avec un regard bienveillant.

C'est pour représenter l'attachement du Château Chauvin à la terre de Saint-Émilion que figurera sur l'étiquette du Château Chauvin, à partir du millésime 2014, ce symbole.



CHATEAU CHAUVIN

CONTACT

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