



2016 LE MILLÉSIME

Forgé dans des conditions météorologiques hors normes, 2016 est un grand millésime, valorisé par le terroir de Chauvin.

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

La clémence des températures et la pluviométrie élevée de la période hivernale sont suivies par un débourrement précoce et homogène. Les conditions humides se prolongent au printemps avec une saison historiquement pluvieuse. Les températures étant nettement inférieures à la moyenne, la vigne prend alors du retard sur son cycle.

Une fenêtre climatique favorable au début du mois de juin permet une très belle floraison homogène : le 4 juin pour le Merlot, le 15 juin pour le Cabernet franc et le 23 juin pour le Cabernet Sauvignon.

Les conditions thermiques de juillet, proches de la moyenne pluriannuelle, ne permettent pas de rattraper le retard accumulé au printemps, et la véraison commence tardivement début août.

Le profil du millésime change alors radicalement et un fort ensoleillement s'installe. Malgré la sécheresse, le terroir de Chauvin assure dans ces conditions un stress hydrique modéré très qualitatif grâce à la présence d'argile, permettant une excellente maturation des pellicules, et une certaine fraîcheur.

La véraison se fait alors à partir du 5 août, de façon lente et étalée sur plusieurs semaines dans un contexte de déficit en eau, favorisant le chargement en polyphénols. Au 31 août, la véraison de tous les cépages est terminée.

Les nuits se rafraîchissent à partir de septembre, avec une quasi absence d'orages estivaux. Après la sécheresse du mois d'août, de légères précipitations salvatrices à la mi-septembre redonnent un élan à la maturation : un bel équilibre acide / alcool est ainsi établi (degrés potentiels d'alcool autour de 14 %).

Entre dégustation quotidienne des baies et analyses de maturité, le magnifique mois d'octobre nous permet d'aborder la récolte en toute sérénité, avec une parfaite maturité des baies, un potentiel tannique et en anthocyanes optimal, et une belle extractibilité. **Les vendanges démarrent par le Merlot, du 6 au 17 octobre. Le Cabernet franc est ensuite récolté les 17 et 18 octobre, et enfin le Cabernet Sauvignon le 20 octobre.** Pour la propriété, ces dates sont historiques : ces vendanges sont parmi les plus longues et les plus tardives du Château Chauvin, dans des conditions exceptionnelles !

À la dégustation, Château Chauvin 2016 se caractérise par une couleur intense, un nez distingué, qui s'ouvre à l'aération sur un joli fruit, indiquant une parfaite maturité. En bouche, l'attaque révèle une belle concentration et une grande complexité, portée par une trame tannique élégante et soyeuse. Sa fraîcheur et sa tension sont remarquables.

FICHE TECHNIQUE

| | |
|----------------------------------|---|
| NOM DU 1^{ER} VIN | Château Chauvin |
| NOM DU 2ND VIN | Folie de Chauvin |
| PROPRIÉTAIRE | Sylvie CAZES |
| ŒNOLOGUE 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-Émilion, entre Cheval-Blanc et la Butte de Rol |
| ENCÉPAGEMENT | Merlot : 80% Cabernet franc : 15% Cabernet-Sauvignon : 5% |
| ÂGE MOYEN DE LA VIGNE | 30 ans |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 6 500 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 |
| 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 Viticulture conventionnelle raisonnée |
| 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 thermorégulées Fermentation malolactique en barrique Cuvaision 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.

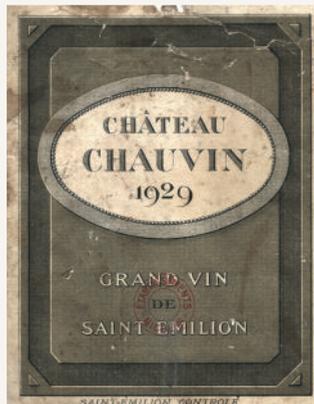
LA GENÈSE DE L'ÉTIQUETTE

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