

CLOS LA GAFFELIÈRE



CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2013

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES

28 ans

ASSEMBLAGE 2013

50% Merlot et 50% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 1 septembre au 8 octobre

VITICULTURE

Taille en guyot double, enherbement des parcelles.

VINIFICATION

Tri des raisins par densité (tri baies)

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuve

ELEVAGE

12 mois en barriques de un et deux vins. Trois soutirages

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

La gestation du millésime 2013 a été compliquée, les événements climatiques ayant largement contrarié le développement et la maturation des raisins.

De façon générale, dès le printemps, des fortes précipitations et un déficit de chaleur ont entraîné un retard de près de trois semaines du cycle végétatif.

Après la floraison, ce printemps chaotique dresse son premier constat (amer) : la forte coulure et le millerandage sur les vieilles vignes de merlots impacteront les rendements...

Un mois de juillet plus constant (plus chaud et moins pluvieux) est vite effacé par des épisodes de grêles du mois d'août : 1 500 ha seront dévastés dans le bordelais; notre propriété a la chance d'être épargnée. Une fin de saison humide ne permet pas d'attendre sereinement la maturité : Botrytis cinerea guette...

Le cuvier flambant neuf reçoit un baptême du feu intense et tient toutes ses promesses.

Le travail de nos techniciens, aussi bien à la vigne qu'au chai, permet de tirer le meilleur de nos raisins : un tri attentif à la vigne, suivi d'un « calibrage » par un trieur optique à la réception vendange, des extractions mesurées, des températures de fermentation basses...

