

CLOS LA GAFFELIÈRE



CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2017

VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 en 1er Grand Cru Classé
Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus silicieux
70% Merlot et 30% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

ASSEMBLAGE 2017

85% Merlot et 15% Cabernet Franc

DEGRÉ

13% vol

DATE DES VENDANGES

Merlot: Du 19 septembre au 3 octobre

Cabernet Franc: Du 28 septembre au 3 octobre

VITICULTURE

Taille en guyot double, enherbement des parcelles.

VINIFICATION

- Tri des raisins par densité (tri baie)
- Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.
- Vinification en grappes entières
- 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:

"Le printemps a été relativement humide et chaud, ce qui a favorisé un démarrage précoce de la végétation. Ce millésime restera marqué par les épisodes de gel de fin avril qui ont affecté les zones les plus basses du vignoble de Gaffelière provoquant une perte de production d'environ 35%. Les parcelles non gelées ont fleuri dans de bonnes conditions tandis que les vignes gelées partaient dans un développement anarchique. Un été relativement chaud et sec a permis la mise en place d'une contrainte hydrique modérée. Les averses et orages habituels d'août permettent de finir la maturation et participent un bon gonflement des baies. Au moment des vendanges, 2017 se présentait comme un millésime précoce et relativement chaud et sec. Les terroirs ayant par chance été préservé du gel printanier ont montré des équilibres très intéressants, avec un degré alcoolique relativement modéré et une fraîcheur marquée."