



CLOS LA GAFFELIÈRE

MILLESIME 2011

Elaboré lors de l'assemblage du Château La Gaffelière, le vin du Clos La Gaffelière est vinifié et élevé avec autant de soin que les lots composant le premier vin.

LE VIGNOBLE

Surface : 22 ha /16 ha en production

Terroir : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux

Âge moyen: 35 ans

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

Densité de plantation: 5,500 à 9,600 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Conduite du vignoble :

Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendange en vert manuels – agriculture raisonnée.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Le début de l'hiver fût froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds (températures supérieures à 15°C et faibles précipitations) favorisant un réveil végétatif et un débourrement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active. Dès lors, l'avance du vignoble est notable (15j par rapport à 2010), la floraison sera courte, homogène avec très peu de coulure.

Ce temps chaud et sec persiste accentuant les symptômes de stress hydrique et de carences. L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies.

Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins.

LES VENDANGES

Manuelles du 9 au 26 septembre 2011

1er tri à la coupe - puis tri sur table vibrante

VINIFICATION & ELEVAGE

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique en cuves

Pendant 14 mois en barriques d'un vin,

3 soutirages, collage au blanc d'oeuf.

ASSEMBLAGE

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

14% vol. alcool

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE - BP 65 - 33330 Saint-Émilion - France

Tel : 05.57.24.72.15 / Fax : 05.57.24.69.06

contact@gaffeliere.com / www.gaffeliere.com

