



CLOS LA GAFFELIÈRE

MILLESIME 2013

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 : 31 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

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...

LES VENDANGES

manuelles du 1 au 8 octobre 2013.

1er tri à la coupe - Tri optique

VINIFICATION & ELEVAGE

Pas de foulage - Vinification parcellaire dans notre tout nouveau cuvier : petites cuves inox, tronconiques inversées et thermo-régulées ; remplissage par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 75% en cuves, 25% en barriques

14 mois en barriques d'un vin

2 soutirages à l'esquive

ASSEMBLAGE

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

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

