



# CLOS LA GAFFELIÈRE

**MILLESIME 2015**

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** : 36 ha / 33 ha en production

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

**Âge moyen** : 33 ans

**Encépagement** : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

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

**Rendement** : 42 hl/ha

## **Conduite du vignoble :**

Au Château La Gaffelière, nous privilégions les pratiques respectueuses de la vigne et du terroir. Les nouvelles plantations se font à 9 600 pieds/ha. La taille a pour objectif de respecter l'équilibre de la vigne en limitant les plaies de taille. Les désherbages sont proscrits depuis de nombreuses années et remplacés par des opérations mécaniques ; nos parcelles sont soigneusement enherbées afin de limiter les phénomènes d'érosion et de préserver une grande biodiversité.

En saison, nous avons banni les insecticides et pratiquons la confusion sexuelle et une agriculture raisonnée. Les opérations en verts (ébourgeonnage, épamprage, levages, effeuillage et vendange en vert) sont manuelles et font appel à une main d'œuvre locale.

## **LES CONDITIONS CLIMATIQUES**

2015 peut être caractérisé comme un millésime chaud et sec, ce qui convient parfaitement à notre terroir argilo-calcaire.

Les mois de mars et avril ont été doux et secs, offrant des conditions idéales pour le débourrement. La floraison plutôt précoce (23/05) s'est déroulée rapidement et sans encombre (faible pluviométrie, températures douces). La pluviométrie limitée de l'été (70 mm comme en 2010) a permis la mise en place progressive d'un stress hydrique marqué autour de la véraison (05/08), favorisant la concentration des raisins. Les quelques épisodes pluvieux du mois d'août ont permis de « faire le moût » et de garantir une récolte de belle qualité.

Globalement, la pression sanitaire a été très modérée et les raisins ont pu mûrir tranquillement avec une fin de saison idéale, sans accident climatique sur Saint-Émilion.

Le jour des vendanges, les merlots et cabernets francs présentaient des niveaux d'alcools élevés (14.5 à 15.5 %vol.) caractéristiques de années sèches et des acidités d'un beau niveau (autour de pH 3,6 sur les terroirs argilo-calcaires, pH 3,9 sur les pieds de côtes plus sablonneux).

## **LES VENDANGES**

Les vendanges sont manuelles et mécaniques. Elles se sont réparties pour les merlots sur 6 jours (du 23/09 au 7/10)

et pour les cabernets francs sur 3 jours (du 14/10 au 20/10).

## **VINIFICATION & ELEVAGE**

Les raisins sont éraflés et triés par densimétrie (trieur Tribaie) avant d'être encuvés sans foulage. La fermentation alcoolique se déroule dans des petites cuves inox. La fermentation malolactique se déroule pour partie en cuves (75%), pour partie en barriques d'un vin (25%).

Dans les mêmes contenants, l'élevage du Clos la Gaffelière dure 12 à 14 mois. Nous avons remis au goût du jour les soutirages à l'esquive, permettant d'aboutir à un vin limpide sans filtration. Le collage avant mise en bouteille se fait au blanc d'œuf.

## **ASSEMBLAGE**

95 % Merlot, 5 % 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](mailto:contact@gaffeliere.com) / [www.gaffeliere.com](http://www.gaffeliere.com)

