



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2005

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, la renommée du Château La Gaffelière a traversé les siècles. Depuis quinze ans, de nombreux investissements ont été réalisés, notamment la restructuration du vignoble, l'aménagement d'un nouveau cuvier permettant une vinification parcellaire très précise associée à l'installation d'une chambre froide, l'achat d'un trieur optique, d'un pressoir vertical. Depuis 2004, la propriété est suivie par Stéphane Derenoncourt.

Le vignoble

Surface : : 22 ha

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

Âge moyen : 36 ans

Encépagement : 80% Merlot et 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Rendement : 40hl/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 millésime 2005 combine un début d'été caniculaire et sec et un mois d'Août marqué par des températures plus raisonnables. Après un été chaud et sec, le mois de Septembre à la particularité de présenter des journées chaudes et ensoleillées entrecoupées de nuits fraîches ;

cette alternance permet une maturation lente et surtout l'obtention de raisins riches et aromatiques.

L'extraordinaire qualité des conditions climatiques de fin de saison présagent d'un millésime exceptionnel.

Les vendanges

Manuelles du 21 septembre au 05 octobre 2005.
tri sur tables vibrantes.

Vinification & élevage

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

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 50% en cuves, 50% en barriques

Entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français , 65% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

Assemblage

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Commentaire de dégustation

La robe est sombre et violine. Le nez est précis et montre la grande maturité des raisins. L'ensemble est marqué par la

présence de fruits noirs tels que la mûre et le cassis, associé à des notes de violette, de moka et de grillé...En bouche, l'attaque soyeuse est relayée par un milieu de bouche

à la fois dense et élégant. La finale, quant à elle, est longue et persistante sur des notes minérales

