



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2006

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

Après un hiver froid et sec, la floraison s'est déroulée début juin dans de bonnes conditions climatiques. Le début de l'été caniculaire et orageux, a été suivi d'un mois d'Août avec des températures fraîches nettement en dessous de la moyenne. Le mois de Septembre, quant à lui, a été celui des records en se montrant le plus chaud et le plus pluvieux depuis les cinquante dernières années. Ces conditions ont permis d'atteindre une bonne maturité des raisins mais elles ont aussi par la force des choses engendrées un tri conséquent à la vigne et au chai

Les vendanges

Manuelles du 21 septembre au 03 Octobre 2006.
1er tri à la coupe - puis 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

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation

La robe est rouge sombre avec une frange violine. Le nez est complexe avec des notes de mûre, de cassis et de réglisse, soutenu par une touche de moka.

La bouche dans son ensemble est harmonieuse et élégante, appuyé par une structure tannique dense et persistante ainsi qu'une finale crayeuse.

