



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

**Millésime 2007**

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 / 16 ha en production

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

**Âge moyen** : 36 ans

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

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

**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 printemps chaud, la nature est en avance ce qui fait penser à des vendanges au 15 Septembre. Hélas, Juillet et Août, assez pluvieux, ont fait reperdre cette avance. Grâce à un excellent travail, la protection sanitaire fut parfaite et nous avons pu amener jusqu'au cuvier, un raisin sain et mûre, ce qui laisse augurer un bon millésime 2007 faisant oublier quelques frayeurs

## Les vendanges

Manuelles du 25 septembre au 19 Octobre 2007.  
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 75% en cuves, 25% en barriques

Entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français, 50% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

## Assemblage

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

## Commentaire de dégustation

La robe est rouge sombre aux reflets violets. Le nez évoque les fruits noirs et la réglisse, puis des notes de violette à l'agitation.

La bouche présente une attaque douce et soyeuse, suivie d'une trame tannique serrée et élégante. La finale est, quant à elle, longue et persistante avec des tannins crayeux.

