



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2008

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 croissance de la vigne est rapide ce qui fait penser à des vendanges pour la mi-septembre. Cependant les mois de juillet et août très irréguliers ralentissent cette avance.

Le mois de septembre très ensoleillé a assuré la pleine maturité des baies avec une peau plus épaisse, ce qui a évité

l'éclatement et assuré une bonne protection contre les maladies.

A la veille des vendanges, le raisin est sain et mûre, ce qui laisse augurer un très bon millésime 2008.

Les vendanges

manuelles du 9 au 27 octobre 2008.

1er tri à la coupe - puis tri sur tables vibrantes - 1ère utilisation de la table Mistral.

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, 55% de bois neuf.

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

Assemblage

100% Merlot

Commentaire de dégustation

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

La bouche présente une attaque douce et soyeuse, suivie d'une trame tannique serrée et minérale, qui n'altère en rien son élégance naturelle.

La finale est, quant à elle, longue et persistante en bouche

