



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2009

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

Un début de printemps pluvieux laisse présager un millésime difficile. De plus le 12 Mai, un passage de grêle occasionnera sur le vignoble Saint-Émilionais de gros dégâts et pertes de récolte. Or, les vignes du Château La Gaffelière seront épargnées et la fin du printemps sera beaucoup plus clémente favorisant la période florale.

L'été se verra régulier et chaud (contrairement au millésime 2007 et 2008) jusqu'à fin Septembre.

Une vendange saine et très homogène est prête à être ramassée.

Ce millésime 2009 a un très fort potentiel.

Les vendanges

manuelles du 29 septembre au 9 octobre 2009.

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

3 soutirages, collage au blanc d'œuf.

Assemblage

90% Merlot, 10 % Cabernet franc

Commentaire de dégustation

La robe est d'un rubis profond. Le nez évoque des fruits murs tels que le cassis et la mûre, également une note réglissée.

En bouche, l'attaque est large, soyeuse suivie d'une belle trame tannique, serrée. La finale est quant à elle persistante et minérale apportant beaucoup de fraîcheur à ce millésime

