



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## Millésime 2010

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 associé 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

Le temps très frais de la fin de l'hiver et du début du printemps a entraîné un développement tardif de la végétation.

Début Avril, des conditions plus humides au débourrement ainsi qu'une remontée des températures (17° de moyenne du 16 au 30 avril) assurent une homogénéité de la végétation.

Des conditions plus fraîches et humides rendront la période florale beaucoup plus délicate, entraînant une mauvaise fécondation, une durée plus longue, associé à une forte coulure notamment sur les merlots.

Le décalage perçu à la véraison se verra gommé par les conditions idéales de la période estivale.

En effet, un été chaud (températures chaudes mais pas caniculaires) et un déficit hydrique important ont contribué à une maturité homogène des fruits.

Toutes les conditions sont réunies à la veille des vendanges : des baies de tailles faibles dues au stress hydrique, une bonne concentration phénolique, une richesse aromatique ainsi qu'un état sanitaire irréprochable au vignoble.

Ce millésime s'annonce, plus riche et plus frais aromatiquement que le précédent, d'une acidité plus marquée qui laisse augurer de beaux jours pour ce cru.

### Les vendanges

Manuelles du 23 septembre au 18 octobre 2010

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

85% Merlot, 15 % Cabernet franc

### Commentaire de dégustation

La robe est d'un rouge sombre aux reflets violines brillants.

Le premier nez de violette et de framboise laisse apparaître après quelques minutes des notes de cassis, de truffe et de vanille.

Après une attaque franche, le milieu de bouche dévoile la grande maturité du millésime avec une trame tannique à la fois puissante et charnue, transcendé par des notes de prune et de réglisse en rétro-olfaction.

La finale quant à elle, est digne des grands terroirs calcaire, minérale et d'une grande persistance.

