



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2011

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 : 35 ans

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

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

Rendement : 35hl/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 début de l'hiver fût froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds (températures supérieures à 15°C et faibles précipitations) favorisant un réveil végétatif et un débournement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active.

Dès lors, l'avance du vignoble est notable (15j par rapport à 2010), la floraison sera courte, homogène avec très peu de coulure.

Ce temps chaud et sec persiste accentuant les symptômes de stress hydrique et de carences.

L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies.

Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins.

Les vendanges

Manuelles du 9 au 26 septembre 2011

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

90% Merlot, 10 % 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 mûres et de pivoine à l'agitation.

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

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

