



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2012

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 : 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

La fin de l'hiver 2012 fut sèche et froide (février) accusant un déficit hydrique important. Puis le printemps resta frais mais arrosé (avril) perturbant le débourrement et entraînant des décalages de pousse observable sur un même pied.

Enfin les températures se radoucèrent mais l'épisode pluvieux de début juin déranga la floraison en accentuant les phénomènes de coulures. En Juillet des périodes très chaudes alternèrent avec de fortes baisses des températures, cette irrégularité ne favorisant pas la véraison.

La fin de l'été se révéla plus régulière, chaud et sec en août, septembre doux où les pluies de fin de mois ont accentué la maturité ; le vignoble est en parfait état sanitaire au moment des vendanges.

Les vendanges

manuelles du 4 au 16 octobre 2012.

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

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

3 soutirages

Assemblage

80% Merlot, 20 % Cabernet franc

Commentaire de dégustation

A la première approche, ce qui surprend sur ce millésime c'est le côté fruits noirs avec une pointe plus fraîche. La contribution des nouveaux cabernets francs (20% de l'assemblage) n'y est certainement pas étrangère. En bouche, on retrouve une belle trame, soyeuse, vraiment sur le velours. L'élevage est encore en cours, cependant, se dessine déjà un vin d'une grande finesse mais puissant, dans la lignée des grands Gaffelière.

