



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## Millésime 2013

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** : 31hl/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 gestation du millésime 2013 a été compliquée, les événements climatiques ayant largement contrarié le développement et la maturation des raisins.

De façon générale, dès le printemps, des fortes précipitations et un déficit de chaleur ont entraîné un retard de près de trois semaines du cycle végétatif.

Après la floraison, ce printemps chaotique dresse son premier constat (amer) : la forte coulure et le millerandage sur les vieilles vignes de merlots impacteront les rendements....

Un mois de juillet plus constant (plus chaud et moins pluvieux) est vite effacé par des épisodes de grêles du mois d'août : 1 500 ha seront dévastés dans le bordelais; notre propriété a la chance d'être épargnée. Une fin de saison humide ne permet pas d'attendre sereinement la maturité : Botrytis cinerea guette...

Le cuvier flambant neuf reçoit un baptême du feu intense et tient toutes ses promesses.

Le travail de nos techniciens, aussi bien à la vigne qu'au chai, permet de tirer le meilleur de nos raisins : un tri attentif à la vigne, suivi d'un « calibrage » par un trieur optique à la réception vendange, des extractions mesurées, des températures de fermentation basses...

### Les vendanges

manuelles du 1 au 8 octobre 2013.

1er tri à la coupe - Machine à tri optique

### Vinification & élevage

Pas de foulage - Vinification parcellaire dans notre tout nouveau cuvier : petites cuves inox, tronconiques inversées et thermo-régulées ; remplissage 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

2 soutirages à l'esquive

### Assemblage

90% Merlot, 10 % Cabernet franc

### Commentaire de dégustation

A l'écoulage, les terroirs se révèlent, les sourires reviennent : il y a bien entendu des cuves moins prometteuses mais les coteaux argileux ont beaucoup de race, de crémeux, les pieds de côtes une finesse déconcertante.

Et le cabernet franc... Fruit de notre travail de réimplantation depuis des années, vinifié à part, objet de toutes nos attentions...Il tient ses promesses et répond à nos attentes !

La devise de la famille Malet Roquefort, « In arduis fortior » (plus fort dans l'adversité) est d'autant plus vraie dans ce millésime !

