



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Millésime 2014

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 / 19 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 : 40hl/ha

Conduite du vignoble : Taille en guyot double et simple - enherbement des parcelles - effeuillage et vendange en vert manuels - confusion sexuelle - agriculture raisonnée.

Les conditions climatiques

Un printemps relativement chaud et clément a permis une belle sortie de fruits homogène, ce qui laisse augurer une belle récolte. Hélas, les conditions climatiques se sont dégradées fin juin : la succession d'épisodes pluvieux jusqu'à fin août a entraîné un étalement de la véraison.

Heureusement, la première quinzaine de septembre fut chaude et sèche, ce qui permit de gommer le décalage au de maturité des baies. Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade... Les maturités ont évolué de façon idéale et l'état sanitaire du vignoble est resté remarquable.

Au vue des premières analyses et dégustations de baies, le millésime s'annonce en terme de date de vendange dans la normale.

Les vendanges

Vendanges manuelles du 22 septembre au 13 octobre 2014.

1er tri manuel à la vigne - Trieur optique au chai

Vinification & élevage

Pas de foulage - remplissage par gravité.

Vinification parcellaire dans notre tout nouveau cuvier : petites cuves inox tronconiques inversées et thermo-régulées.

- 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.

Soutirage à l'esquive, collage au blanc d'oeuf.

Assemblage

80% Merlot, 20 % Cabernet franc

Commentaire de dégustation

La robe est d'un rouge pourpre brillant aux reflets violines, elle témoigne d'une belle concentration des baies en arrière saison et d'une extraction modérée.

Aux premières fragrances de pivoine et d'iris se succèdent des notes de mûres sauvages, de réglisse et de fraises des bois encore mariés aux arômes de torréfaction du début d'élevage.

L'attaque est fraîche, la bouche équilibrée et longue. Les tanins sont doux, suaves et délicatement enrobés.

