



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

**Millésime 2015**

## Le vignoble

**Surface** : 36 ha / 33 ha en production

**Terroir** : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux

**Âge moyen** : 33 ans

**Encépagement** : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

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

**Rendement** : 42hl/ha

## Conduite du vignoble

Au Château la Gaffelière, nous privilégions les pratiques respectueuses de la vigne et du terroir. Les nouvelles plantations se font à 9 600 pieds/ha. La taille a pour objectif de respecter l'équilibre de la vigne en limitant les plaies de taille. Les désherbages sont proscrits depuis de nombreuses années et remplacés par des opérations mécaniques ; nos parcelles sont soigneusement enherbées afin de limiter les phénomènes d'érosion et de préserver une grande biodiversité.

En saison, nous avons banni les insecticides et pratiquons la confusion sexuelle et une agriculture raisonnée. Les opérations en verts (ébourgeonnage, épamprage, levages, effeuillage et vendange en vert) sont manuelles et font appel à une main d'œuvre locale.

## Les conditions climatiques

2015 peut être caractérisé comme un millésime chaud et sec, ce qui convient parfaitement à notre terroir argilo-calcaire.

Les mois de mars et avril ont été doux et secs, offrant des conditions idéales pour le débourrement. La floraison plutôt précoce (23/05) s'est déroulée rapidement et sans encombre (faible pluviométrie, températures douces). La pluviométrie limitée de l'été (70 mm comme en 2010) a permis la mise en place progressive d'un stress hydrique marqué autour de la véraison (05/08), favorisant la concentration des raisins. Les quelques épisodes pluvieux du mois d'août ont permis de « faire le moût » et de garantir une récolte de belle qualité.

Globalement, la pression sanitaire a été très modérée et les raisins ont pu mûrir tranquillement avec une fin de saison idéale, sans accident climatique sur Saint-Emilion.

Le jour des vendanges, les merlots et cabernets francs présentaient des niveaux d'alcools élevés (14.5 à 15.5 %vol.) caractéristiques de années sèches et des acidités d'un beau niveau (autour de pH 3,6 sur les terroirs argilo-calcaires, pH 3,9 sur les pieds de côtes plus sablonneux).

Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade... Les maturités évoluent et dans le vignoble l'état sanitaire est remarquable.

## Les vendanges

Les vendanges se sont étalées sur 9 jours (du 28/09 au 15/10) pour les merlots et pour les cabernets francs sur 3 jours (du 08/10 au 15/10). Les raisins de chaque parcelle ont été triés à la vigne, stockés en cagettes de 10 kilos en chambre froide (7°C) pendant une nuit : une fois la quantité connue, nous avons choisi la cuve pour vinifier la production séparément, sans compromis.

## Vinification & élevage

En sortie de chambre froide, les raisins sont éraflés et triés (trieur Optique X-tri) avant d'être encuvés sans foulage. La fermentation alcoolique se déroule dans des petites cuves inox tronconiques inversées thermo-régulées spécialement dessinées pour le Château la Gaffelière, favorisant l'extraction par pigeages. La fermentation malolactique se déroule pour partie en cuves (75%), pour partie en barriques (25%).

L'élevage du grand vin de la Gaffelière dure entre 14 et 16 mois en barriques de chêne français à 50% de bois neuf. Nous avons remis au goût du jour les soutirages à l'esquive, permettant d'aboutir à un vin limpide sans filtration. Le collage avant la mise en bouteille se fait au blanc d'œuf.

## Assemblage

70 % Merlot, 30 % Cabernet franc

