

CLOS LA GAFFELIÈRE



CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2011

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

ASSEMBLAGE 2011

50% Merlot et 50% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 9 septembre au 26 septembre

VITICULTURE

Taille en guyot double, enherbement des parcelles.

VINIFICATION

Tri des raisins par densité (tri baies)

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuve

ELEVAGE

14 mois en barriques de un et deux vins. Trois soutirages

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

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 débourrement 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

