

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2009

## VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares en 1er Grand Cru Classé  
Sol : plâteau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux  
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

## AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

## ASSEMBLAGE 2009

90% Merlot et 10% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 29 septembre au 9 octobre

## VITICULTURE

Taille en guyot double et simple , enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert.  
Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles en cagettes.

## VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C puis passent au tri optique.  
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité  
✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages  
✓ fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)

## ELEVAGE

14 -16 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

*Un début de printemps pluvieux laisse présager un millésime difficile. De plus le 12 Mai, un passage de grêle occasionnera sur le vignoble Saint-Emilionais de gros dégâts et pertes de récolte. Or, les vignes du Château La Gaffelière seront épargnées et la fin du printemps sera beaucoup plus clémente favorisant la période florale. L'été se verra régulier et chaud (contrairement au millésime 2007 et 2008) jusqu'à fin Septembre. Une vendange saine et très homogène est prête à être ramassée. Ce millésime 2009 a un très fort potentiel.*

