

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

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

MILLÉSIME 2010

## 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 2010

85% Merlot et 15% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 23 septembre au 18 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

*Le temps très frais de la fin de l'hiver et du début du printemps a entraîné un développement tardif de la végétation. Début Avril, des conditions plus humides au débourrement ainsi qu'une remontée des températures (17° de moyenne du 16 au 30 avril) assurent une homogénéité de la végétation.*

*Des conditions plus fraîches et humides rendront la période florale beaucoup plus délicate, entraînant une mauvaise fécondation, une durée plus longue, associé à une forte coulure notamment sur les merlots.*

*Le décalage perçu à la véraison se verra gommé par les conditions idéales de la période estivale.*

*En effet, un été chaud (températures chaudes mais pas caniculaires) et un déficit hydrique important ont contribué à une maturité homogène des fruits.*

*Toutes les conditions sont réunies à la veille des vendanges : des baies de tailles faibles dues au stress hydrique, une bonne concentration phénolique, une richesse aromatique ainsi qu'un état sanitaire irréprochable au vignoble.*

*Ce millésime s'annonce, plus riche et plus frais aromatiquement que le précédent, d'une acidité plus marquée qui laisse augurer de beaux jours pour ce cru.*

