

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

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

MILLÉSIME 2013

## 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 2013

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 1 octobre au 8 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 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

*La gestation du millésime 2013 a été compliquée, les évènements climatiques ayant largement contrarié le développement et la maturation des raisins.*

*De façon générale, dès le printemps, des fortes précipitations et un déficit de chaleur ont entraîné un retard de près de trois semaines du cycle végétatif.*

*Après la floraison, ce printemps chaotique dresse son premier constat (amer) : la forte coulure et le millerandage sur les vieilles vignes de merlots impacteront les rendements...*

*Un mois de juillet plus constant (plus chaud et moins pluvieux) est vite effacé par des épisodes de grêles du mois d'août : 1 500 ha seront dévastés dans le bordelais, notre propriété a la chance d'être épargnée. Une fin de saison humide ne permet pas d'attendre sereinement la maturité : Botrytis cinerea guette...*

*Le cuvier flambant neuf reçoit un baptême du feu intense et tient toutes ses promesses.*

*Le travail de nos techniciens, aussi bien à la vigne qu'au chai, permet de tirer le meilleur de nos raisins : un tri attentif à la vigne, suivi d'un « calibrage » par un trieur optique à la réception vendange, des extractions mesurées, des températures de fermentation basses...*

