

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

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

MILLÉSIME 2016

## VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 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

28 ans

## ASSEMBLAGE 2016

70% Merlot et 30% Cabernet Franc

## DEGRÉ

14% vol.

## DATE DES VENDANGES

Merlot: Du 29 septembre au 19 octobre  
Cabernet Franc: du 13 octobre au 21 octobre

## VITICULTURE

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

## 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

13 à 15 mois en barriques. 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'ésquive

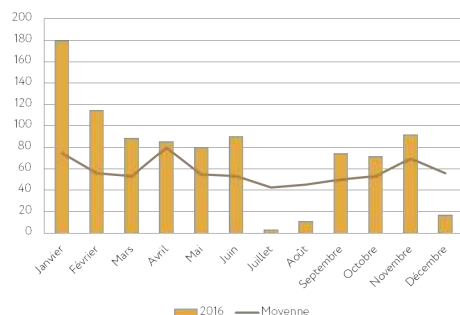
## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

*"A la fin du printemps 2016, il avait autant plu qu'en une année normale à Bordeaux. Les doutes étaient permis quand à la qualité future du millésime... Une fenêtre climatique favorable s'est offerte à nous lors de la floraison fin mai, favorisant une bonne fécondation.*

*Comme souvent dans les millésimes doux et humides, la pression parasitaire fut importante. A la difficulté de trouver des instants favorables aux traitements s'ajoutèrent un souci pour rentrer dans les parcelles détrempées... Que l'année s'annonçait compliquée!*

*L'été 2016 fut chaud, sans être caniculaire, et surtout très sec : entre juillet et août, la station de la Gaffelière n'avait relevé que 5 mm de pluie... La nature argileuse des terroirs de la Gaffelière, le travail des sols favorisant l'enracinement profond de nos vignes et le travail de nos équipes pour maintenir un équilibre, ont permis à la vendange de passer outre ces défis climatiques. Régulièrement à Bordeaux, la magie s'opère... Durant le mois de septembre qui précède la vendange : deux orages permettent de débloquer la maturation, suivi d'un véritable été indien, avec une succession de nuits fraîches et de journées chaudes, favorisant un long affinage des tanins. L'état sanitaire du vignoble est bon et nous pouvons attendre pour chaque parcelle, la date optimale pour vendanger : les 9 jours de vendanges de merlot s'étalent sur 3 semaines à la Gaffelière."*

Pluviométrie mensuelle 2016



Somme thermique mensuelle 2016

