

# CLOS LA GAFFELIÈRE



# CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2013

## 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

28 ans

## ASSEMBLAGE 2013

50% Merlot et 50% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 1 septembre au 8 octobre

## 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

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

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

*La gestation du millésime 2013 a été compliquée, les événements 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...*

