



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME 2022

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

Sol : Plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte siliceux

Encépagement : 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

ASSEMBLAGE

60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VITICULTURE

Agro-écologie

Enherbement des parcelles

Taille en guyot double et simple

Effeuilage et vendange en vert

Vendanges manuelles en cagettes

DATES DES VENDANGES

Merlot : Du 7 au 26 septembre

Cabernet Franc : Du 14 au 26 septembre

VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froide à 7°C avant le tri optique

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité

- ❖ Pré-fermentaire à froid, post-fermentaire à chaud
- ❖ Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ❖ Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)
- ❖ Cuvaision : 28-30 jours
- ❖ Une cuve de grappes entières (Merlot)

ÉLEVAGE

13 à 15 mois en barriques

60% de barriques neuves (dont barriques de 500L)

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

15.1% vol, AT 3.55, pH 3.44

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Les températures douces à la sortie de l'hiver ont engendré un débourrement précoce. La saison chaude et sèche a causé un fort stress hydrique à la plante tout en limitant le risque sanitaire. Cependant, nos vignes étant implantées en majorité sur des coteaux aux sols argileux, celles-ci ont bénéficié d'une alimentation hydrique suffisante. Les vendanges ont été précoces : dès début septembre sur les vignes en pieds de coteaux. Le mois de septembre (très chaud, bien que marqué par deux épisodes pluvieux) a favorisé une maturité optimale des merlots et une expression très aromatique des cabernets.