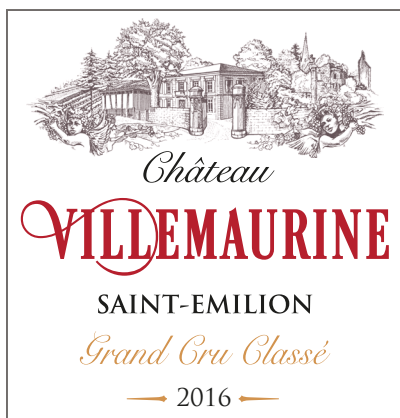


Château VILLEMAURINE

SAINT-EMILION

Grand Cru Classé

Millésime 2016



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2016

PROPRIÉTAIRE : Famille ONCLIN

ŒNOLOGUE CONSEIL : Hubert de Boüard de Laforest

VIGNOBLE : Localité : Plateau de Saint-Emilion
Type de sol : Argilo-calcaire au dessus
du calcaire à astéries

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 80 %
Cabernet Franc : 20 %

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 80 %
Cabernet Franc : 20 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

MODE DE TAILLE : Guyot double

EFFEUILLAGE : Oui

VENDANGES VERTES : Oui

DÉBUT ET FIN DES VENDANGES : Merlot : 10 au 21 octobre
Cabernet Franc : 21-22 octobre

RÉCEPTION VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes,
double table de tri vibrante, tri manuel
et mécanique, encuvage gravitaire

CUVAISON : 15 à 30 jours, cuves inox double
paroi de 68hl

RENDEMENT : 40 hl/ha

ÉLEVAGE : 80 % barriques neuves,
20 % barriques de un vin

CLIMATOLOGIE DU MILLÉSIME

Malgré des conditions très pluvieuses jusqu'au 20 juin, la floraison se passe bien. Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'installe et fait unique, ne nous quittera plus jusqu'aux vendanges. Le mois de juillet est ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides.

Août verra les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35°. Cependant, l'amplitude jour / nuit est de 1 pour 2 durant tout le mois, ceci étant très favorable pour l'expression aromatique de nos raisins et le maintien de la fraîcheur du fruit. Malgré très peu de pluie, nos vignes plantées sur des sols argileux calcaires résistent magnifiquement bien et permettent à la vigne de s'hydrater.

Septembre arrive, et l'été continue, chaud, des températures de 28°, 30° sont notre quotidien. A la mi-septembre, Les gros nuages blancs et gris se transforment en pluie bienfaitrice. La pluie vient redonner énergie, force au vignoble et permet de débloquent la maturité phénolique. Le beau temps revient très vite, la maturation des tanins s'effectue lentement, et les premières vendanges de rouge débutent le 10 octobre.

Les pluies début septembre et l'été indien pendant la récolte ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale. La qualité de la vendange est très homogène et un état sanitaire parfait.

VINIFICATION

Les courtes macérations pré-fermentaires à froid ont conduit à des résultats fabuleux.

Grace à une alternance de pigeage et de délestage les mouts ont gagné très rapidement en fruité, structure et se sont colorés, exprimant ainsi toute la richesse des anthocyanes de ce millésime.

Après de longues macérations post-fermentaires afin que les marcs libèrent toute leur puissance, les fermentations malolactiques se sont déroulées en barriques.

Les vins se sont alors vite distingués par leur gras, leur volume, leur puissance tannique douce, tout en velouté et en soyeux. L'élevage en barriques se poursuit et promet de révéler un millésime exceptionnel.

L'AVIS DU MAÎTRE DE CHAI

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Le vin se présente d'une couleur profonde, très concentré, avec des fruits très suaves, des tanins très ronds. Il présente une belle et longue amplitude en bouche.

Le Château Villemaurine 2016, d'une très belle finesse et droite exprime merveilleusement la typicité de son terroir argilo-calcaire.