



CHÂTEAU MAZEYRES 2017

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable du vignoble Jean-Michel Bernard
Maître de chai Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver 2016 - 2017 est très déficitaire en eau (30% en-dessous de la normale). La première moitié de la saison est froide puis l'hiver s'achève sur des températures très douces. Le débourrement est précoce et le tout début de printemps conserve cette douceur, ce qui active la pousse. Dans les nuits des 27 et 28 avril, la température descend à -6°C dans certains secteurs provoquant un gel important. 57% des parcelles du Château Mazeyres sont fortement endommagées par cet événement météorologique malheureux. Après ces nuits "noires" pour de nombreux domaines viticoles de la région, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'à la fin du printemps. Cela engendre une contrainte hydrique du vignoble. À partir du 25 juin, des pluies importantes marquent un changement de climatologie. L'été est sec et plutôt frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre sont bienvenues et permettent la maturité complète des pellicules.

Superficie de récolte	23.62 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	86 % Merlot - 14 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	14 septembre au 04 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	33% de fûts neufs, 40% en fûts d'un vin et plus et 27% en cuves
Rendement	16.5 hectolitres / ha
Production	37 733 bouteilles

Dégustation

La robe est belle et limpide. Le nez est juteux et frais sur des notes intenses de fruits noirs. Cette dimension très expressive du fruit se poursuit en bouche, puis évolue vers des notes de torréfaction. La texture est suave et souple, tenue par une tension rafraîchissante. La finale est longue et raffinée. Ce vin est très élégant et démontre que l'on peut atteindre des résultats très satisfaisants dans un contexte climatologique compliqué.

Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<http://chateaumazeyres.net>