



CHÂTEAU MAZEYRES 2018

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

Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps puis sèche pendant l'été. Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations restent très abondantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions sont très favorables au mildiou dont la maîtrise sera très difficile, entraînant des pertes de récolte maîtrisées mais réelles. Avec l'arrivée de l'été, un temps sec s'installe. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003, mais sans les blocages de ce dernier, les pluies du printemps ayant remplies les réserves en eau des sols. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales : temps sec et fortes amplitudes thermiques la nuit, situation favorable à l'évolution des polyphénols. Ces conditions ont donné des raisins avec un fort potentiel tannique et un caractère sudiste qu'il ne fallait pas renforcer lors des vinifications. La clé de la réussite dans ce millésime est la conservation de la fraîcheur.

Superficie de récolte	24,43 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	66 % Merlot 29 % Cabernet Franc 5 % Petit Verdot
Dates de vendanges	17 septembre au 3 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	20 % de fûts neufs et 45 % en barriques d'un vin et 35 % de cuves et œufs béton
Rendement	25 hectolitres/ha
Production	62 800 bouteilles

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>