



CHÂTEAU MAZEYRES 2021

Sous la direction d'Alain Moueix
Chef de culture Jean-Michel Bernard
Maître de chai Thomas Cézac
Communication Stéphany Lesaint

Conditions météorologiques du millésime

2021 commence par un hiver plus doux et nettement plus arrosé que la moyenne, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. Après un printemps très froid, sec, de fortes gelées le 07 avril vont détruire 25% de la récolte à Mazeyres. Puis jusque fin avril les températures sont basses et ralentissent la pousse. Le temps se met à la pluie en mai. L'instabilité orageuse entre la mi-juin et la mi-juillet génère une pression mildiou que l'on aurait aimé ne pas revoir si rapidement, et qui se prolonge jusqu'à la fin de la véraison. Les richesses tannique et anthocyanique des pellicules sont cependant prometteuses. Les vendanges des Merlots commencent sur les parcelles les plus précoces le 28 septembre. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie assez importante du rendement mais offre des vins très aromatiques et on sait combien ils ont demandé d'efforts dans le vignoble nous faisant, s'il était nécessaire, comprendre cette année encore que la nature reste le maître. 2021 ou l'une des plus grandes leçons d'humilité.

Superficie de récolte	23.57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	75% Merlot - 22 % Cabernet Franc - 3 % Petit Verdot
Dates de vendanges	28 septembre au 15 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	38 % en barriques dont 22 % de barriques neuves 27 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl 15 % en amphores et petites cuves 20 % en foudres
Rendement	17 hectolitres/ha
Production	32 000 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>