

Château VILLEMAURINE

SAINT-EMILION

Grand Cru Classé

Millésime 2019



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2019

PROPRIÉTAIRE : Famille ONCLIN

ŒNOLOGUE CONSEIL : Hubert de Bouard

VIGNOBLE : Localité : Saint-Emilion
Superficie : 7 ha
Superficie en production : 6 ha
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

DÉBUT ET FIN DES VENDANGES : Merlot : 18 septembre au 2 octobre
Cabernet Franc : 5 octobre

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

RENDEMENT : 39 hl/ha

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

CLIMATOLOGIE DU MILLÉSIME

Après une fin d'hiver lumineuse, le printemps est très humide mais plus frais qu'en 2018.

Malgré des conditions pluvieuses jusqu'au 20 juin, la floraison se passe bien. Nous avons anticipé les travaux du sol ainsi que sur les pieds de vigne afin de ventiler la zone fructifère. Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'installe et ne nous quittera plus jusqu'aux vendanges.

Le début du mois de juillet dévoile un été franc, chaud et sec, au stress hydrique important, et quelques petites pluies bénéfiques.

Au mois d'août les températures grimpent avec quelques jours de canicule, au-delà de 35°. Cependant, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise l'expression aromatique de nos raisins et le maintien de la fraîcheur du fruit.

Nos sols argilo calcaires ont régulé magnifiquement l'alimentation en eau des racines. La vigne s'hydrate et la pluie tombée mi-août a permis aux raisins de murir sans stress.

Septembre arrive et l'été continue : des températures de 28°, 30° sont notre quotidien.

Les pluies miraculeuses du 18-20 septembre ont redonné à la vigne de l'énergie, affinant la structure des tannins et permettant ainsi un équilibre et l'harmonie que nous recherchons.

Les grains sont concentrés avec une peau épaisse, des rouges colorés, des équilibres intéressants et de beaux profils aromatiques.

Les journées de vendanges d'une récolte homogène s'enchaînent dans de bonnes conditions climatologiques.

Un ramassage parcellaire, dès la maturité du raisin, nous promettait déjà un excellent millésime 2019 !

VINIFICATION

Les mouts ont gagné très rapidement en fruité, structure et se sont colorés, exprimant ainsi toute la richesse des anthocyanes de ce millésime. Richesse des tannins et fraîcheur sont déjà remarquables.

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 très beau millésime.

L'AVIS DU MAÎTRE DE CHAI AU 15 MAI 2020

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Château Villemaurine présente de beaux arômes fruités et des tannins d'une très belle suavité. Le vin est profond, aussi profond que les racines du pied de vigne qui vont au plus profond du calcaire de notre terroir et se traduisent par des arômes d'une belle salinité et minéralité.

La structure est ferme, dotée d'une grande précision.

Si l'on devait résumer le millésime 2019 de Château Villemaurine en 3 mots : fraîcheur, concentration et finesse.