



CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

2021

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER
GÉRANT Matthieu CUVELIER
APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé
SUPERFICIE 15,00 hectares
SOLS Argilo-calcaires
DENSITÉS de PLANTATION 8000 pieds/ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans
CONSEILS Michel ROLLAND - Julien VIAUD

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Propriétaire du Château Côte de Baleau depuis 2013, la famille Cuvelier marque inlassablement de son empreinte :

Le vignoble, avec 4 hectares replantés en 2017 sur des bases de 8.000 pieds/ha et 2 hectares supplémentaire cette année 2022.

Le terroir, avec un esprit tourné vers une démarche culturelle au plus près du bio (certification HVE engagée dès 2018) pour respecter l'environnement, nos sols et notre cadre d'exploitation.

L'infrastructure avec la réalisation en 2019 d'un nouveau cuvier, permettant de travailler au plus juste du respect du raisin.

Les équipements par l'acquisition en 2022 d'un enjambeur supplémentaire équipé d'un système de pulvérisation des plus performant.

Dans une volonté sans faille et sans précipitation, le Château Côte de Baleau continue d'opérer sa progression vers toujours plus d'excellence.

MILLÉSIME 2021

VENDANGES Du 30 septembre au 11 octobre 2021.

ASSEMBLAGE 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées, extraction modérée et cuvaison de 25 jours.

ELEVAGE 33 % barrique neuve - 33 % barrique de 1 vin - 33 % cuve (14 mois d'élevage)

ANALYSES TAV 13,8 % vol - pH 3,45

PRODUCTION 20 hl/ha - 32 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE L'hiver 2020 très arrosé avec un mois de février particulièrement doux, favorise un débourrement précoce fin mars (2 semaines d'avance), nous exposant aux risques de gelées printanières. Successivement 2 épisodes de températures diurnes négatives (4 heures du matin) très virulentes entre le 27 et 29 mars, puis le 12 et 19 avril provoquent des dégâts sur les parcelles les plus sensibles du vignoble.

Le mois de Mai et Juin particulièrement pluvieux pendant la floraison (1^{ère} semaine de juin) réveillent nos inquiétudes concernant le mildiou qui fait alors son apparition explosive juste avant la fermeture de la grappe mi-Juillet.

La météo devient enfin clémente sur la dernière semaine de juillet, la véraison lente mais régulière se poursuit jusqu'à la maturité parfaite des raisins le 30 septembre.

AU CHAI Un travail très approfondi sur le tri des raisins fût nécessaire cette année. Pour cela nous avons loué un trieur à lames d'air (Rflow).

DÉGUSTATION

VISUEL Belle couleur.

OLFACTIF Joli fruit, plein de fraîcheur.

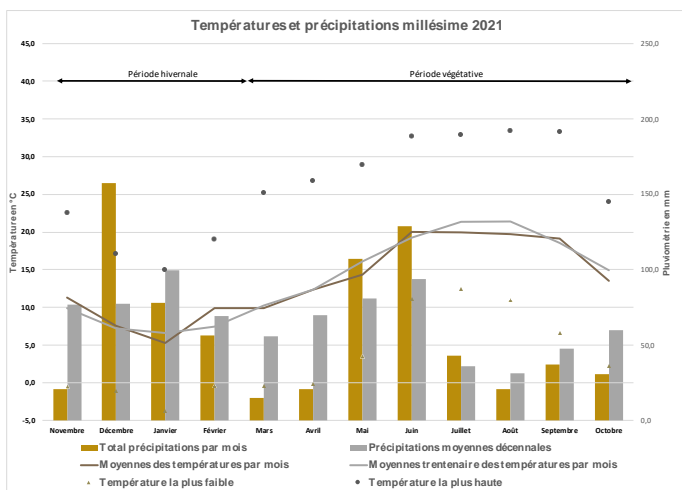
GUSTATIF Equilibre fruit-tanin, délicat qui laisse présager une belle bouteille.



LE MILLÉSIME 2021 : « Le millésime de tous les combats »

L'année 2021 avec un débournement précoce a très vite sollicité l'ensemble du personnel pour mener les multiples batailles propres à ce millésime : gels, coulure, excès d'eau, mildiou, croissance rapide de la végétation et de l'herbe ... tels ont été les combats à mener sans baisser la garde.

La fin du mois de juillet sonne enfin le répit. L'achèvement de l'évolution du raisin se fait sans encombre jusqu'aux vendanges et sauve ainsi (malgré des batailles perdues 20hl/ha) ce millésime difficile qui pourtant promet une belle bouteille.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

	Débournement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	21 mars	05 juin	27 juillet	30 septembre au 10 octobre
Cabernet Franc	24 mars	07 juin	30 juillet	11 octobre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2021 À CÔTE DE BALEAU :

- Débournement précoce après un hiver très doux et pluvieux
- Pousse rapide de la vigne
- Floraison rapide
- Véraison régulière sur 3 semaines
- Été chaud, sec et ensoleillé
- Déficit hydrique modéré
- Nuits fraîches août et septembre

CARACTÉRISTIQUES DU CÔTE DE BALEAU 2021 :

- Rendement faible
- Pureté aromatique
- Structure tannique modérée
- Bel équilibre en bouche
- Belle puissance



CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

2021

OWNER Philippe CUVELIER
MANAGING DIRECTOR Matthieu CUVELIER
APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé
SURFACE AREA 15 hectares (37 acres)
SOILS Clay-limestone
DENSITY of PLANTATION 8,000 vines/ha
AVERAGE AGE OF VINES 35 years
CONSULTANTS Michel ROLLAND and Julien VIAUD

ESTATE PHILOSOPHY

Owners of Château Côte de Baleau since 2013, the Cuvelier family has worked tirelessly in making its impact on the estate:

In the vineyard, 4 hectares were replanted in 2017 at a density of 8,000 vines/ha, and two further hectares were planted this year, in 2022.

Through respect for terroir, the vine-growing methods have become as close as possible to organic farming (the HVE certification process was begun in 2018) in order to devote great care and attention to the environment, the soils, and the framework within which the vines are farmed.

Enhanced facilities: a new vat room was built in 2019, enabling optimal careful handling of the grapes.

The latest vineyard equipment: an extra over-the-row tractor equipped with a high-performing spray system was purchased in 2022. Faultlessly and unhurriedly Château Côte de Baleau has ensured its advance towards ever-higher standards of excellence.

THE 2021 VINTAGE

HARVEST 30th September to 11th October 2021

BLEND 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation in temperature-controlled, small-capacity, stainless steel vats. Moderate extraction and a vatting period of 25 days.

AGEING 33% new barrels - 33% second-fill barrels - 33% in vat (14 months' ageing)

ANALYSES Alc. 13.8° - pH 3.45

PRODUCTION 20 hl/ha - 32,000 bottles

DESCRIPTION OF THE VINTAGE

IN THE VINES The very rainy 2020 winter and the particularly mild month of February that followed favoured an early bud-break at the end of March (two weeks ahead of normal), which exposed us to the threat of spring frosts. Two successive episodes of very dangerous below-zero daytime temperatures (at 4 in the morning) between 27th and 29th March, then between 12th and 19th April, caused damage in the most frost-prone parts of the vineyard. The months of May and June were rainy, particularly during the flowering (first week of June) arousing fears of downy mildew which broke out just before the closing of the bunch phase in mid-July. Fine weather finally set in during the last week of July. The veraison process was slow but even, and the ripening process continued until the grapes reached perfect ripeness on 30th September.

IN THE CELLARS Very thorough work was required this year during the grape sorting phase. To do this we rented an air knife sorting device (Rflow).

TASTING NOTES

COLOUR An attractive colour.

NOSE Pretty fruit, full of freshness.

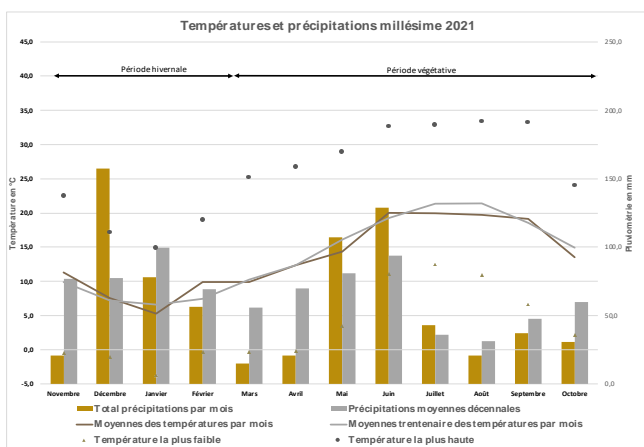
PALATE Good balance between fruit and tannins. Delicate, which promises good quality wine.



THE 2021 VINTAGE: ‘A combat on every front’

The 2021 growing season, with an early bud-break, very quickly required the efforts of the whole of the team in facing the multiple battles peculiar to this vintage: frosts, fruit-set failure, excess water, downy mildew and rapid vegetation and grass growth. These battles needed to be fought without once letting up.

The situation only eased at the end of July, while the final ripening of the grapes went smoothly right up to the harvest, saving (despite losses resulting in only 20hl/ha) this very tricky vintage, which nevertheless promises very good quality wine.



VINE CYCLE STAGES AND HARVESTING DATES:

	Bud break	Mid-flowering point	Mid-veraison	Harvest
Merlot	21 March	05 June	27 July	30 Sept to 10 Oct
Cabernet Franc	24 March	07 June	30 July	11 October

2021 GROWING SEASON FACTS AT CÔTE DE BALEAU:

- Early bud-break after a very mild and rainy winter
- Rapid shooting of the vines
- Fast flowering process
- Even veraison over 3 weeks
- Hot, dry and sunny summer
- Moderate water deficit stress
- Cool nights during August and September

CÔTE DE BALEAU 2021 CHARACTERISTICS:

- Low yield
- Aromatic purity
- A moderate tannic structure
- Very good balance on the palate
- Lovely power