

CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

Surface	7 hectares dont 5.68 ha en production.
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Vendanges	du 23 au 29 septembre
Elevage	50% barriques neuves – 50% foudres, amphores et barriques d'un vin.
Rendement	22 hl/ha
Production	Château Franc Mayne : Environ 13500 bouteilles
Degré	13.5 % vol.

2021



Millésime exigeant, 2021 est riche d'enseignements. En effet, les conditions délicates du printemps et du début de l'été exacerbent les caractéristiques des différents terroirs, leurs failles pour certains mais surtout leurs forces et leur extraordinaire complémentarité. Une mine d'or pour notre compréhension du vignoble en cette avant dernière année de conversion bio. L'hiver exceptionnellement doux et relativement humide conduit à un débourrement très précoce. Le vignoble est particulièrement sensible lorsqu'un épisode de gel s'installe du 8 au 13 avril, nous obligeant à mettre en œuvre une stratégie de protection pour la première fois dans l'histoire de Franc Mayne. Les dégâts directs sont très limités. Mais ce premier stress infligé au vignoble sera déterminant dans la suite du millésime. En effet, les souches mettent du temps à reprendre le dessus, surtout sur le bas du domaine. Et quand la douceur s'installe enfin, sur des sols gorgés d'eau, la végétation explose ! La vigne, cette liane, semble pousser à vue d'œil !

Nous enchainons les travaux d'épamprage, de relevage, d'effeuillage en sautant d'une parcelle à l'autre. Nous jonglons aussi avec une météo en dents de scie éprouvante pour les vignes et les vignerons. Si elle nous offre une superbe fenêtre autour de la floraison et de la nouaison, elle va aussi générer à partir de fin juin les conditions idéales au développement d'une épidémie de mildiou sans précédent sur des vignes sans cesse sollicitées et particulièrement réceptives. Malgré nos efforts sans relâche jusqu'à la véraison, les rendements seront impactés.

Et finalement, à la mi-août s'installe un temps sec, ensoleillé, avec de belles amplitudes thermiques : les conditions idéales pour la maturation des baies. Notre encépagement 100% Merlot répond bien à ces conditions plus tardives et plus fraîches que les millésimes précédents. Maturités technologiques (sucres et acides) et phénoliques (arômes, couleurs, tanins) sont en phase. Les vendanges se déroulent du 23 au 29 septembre. Et grâce au travail précis des vendangeurs, la qualité des raisins encuvés est irréprochable.

La couleur est nette, violette aux reflets pourpres. Elle présente une belle intensité.

Le nez s'ouvre sur des notes de cerise, de pivoine et d'iris, puis développe une pointe épicée de poivre blanc, de cacao, pour finir sur une note gourmande de confiture de lait.

En bouche, le vin est à la fois précis et charnu. L'attaque est ample. La trame tanique fine et serrée, d'une belle densité, s'étire sur une finale fraîche et persistante. On retrouve les notes de kirsch et de cerise fraîche, avec une pointe d'orange sanguine.

Sophie Mage, Responsable technique



[info@chateaufrancmayne.com](mailto:info@chateaufrancmayne.com)

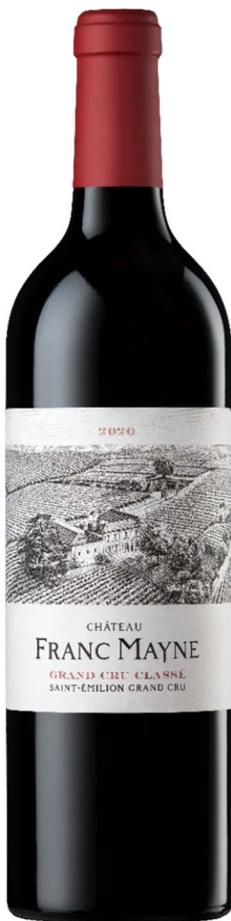
14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion

CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2021

Surface are	7 hectares on which 5.68 are producing
Soil	Limestone plateau, hillside, clays, sands on clays
Average age of the vine	20 years old
Grape variety	100% Merlot
Harvest	From the 23 <sup>rd</sup> to the 29 <sup>th</sup> of September
Yield	22 hl/ha
Production	Around 13 500 bottles
Alcoholic degree	13.5%



2021: a challenging vintage full of lessons. Indeed, the delicate conditions of spring and early summer exacerbate the characteristics of the different terroirs, their failings for some, but above all their strengths and their extraordinary complementarity. A gold mine for our understanding of the vineyard in this penultimate year of organic conversion.

The exceptionally mild and relatively wet winter led to very early bud burst. The vineyard is particularly sensitive when an episode of frost sits in from April 8 to 13, forcing us to implement a protection strategy for the first time in Franc Mayne's history. Direct damages are quite limited. But this first stress on the vineyard will be decisive along the rest of the vintage.

The vine stocks need time to recover, especially in the bottom part of the estate. And when the sweetness finally sets in, on soils full of water, the vegetation explodes! The vine, this liana, seems to grow so fast!

We are jumping from one plot to the other to chain desuckering, lifting and leaf removals. We are also facing with a testing changing weather for the vines and the workers. If it offers us a superb window around flowering and fruit set, from the end of June, it also creates the ideal conditions for the development of without precedent epidemic of mildew for vines constantly urged and particularly receptive. Yields will be impacted despite our tireless efforts until veraison.

And finally, in mid-August, a dry and sunny weather sets in, with great nights and days temperatures gaps: the ideal conditions for the ripening of the berries.

Our 100% Merlot grape variety responds well to these later and cooler conditions than previous vintages. Technological (sugars and acids) and phenolic (aromas, colors, tannins) maturities are in phase.

The harvest takes place from September 23 to 29. And thanks to the very precise work of the pickers, the quality of the vatted grapes is perfect.

“The wine presents a sharp violet color with purple reflections. It has a nice intensity. The nose opens with notes of cherry, peony and iris, then enriches with a spicy hint of pepper, cocoa, to finish on a greedy milk jam touch. The wine is both fleshy and precise on the palate. The attack is ample. A fine and tight tannic frame, with a beautiful density stretches on a fresh and persistent finish. The notes of kirsch and fresh cherry are back, completed with a discreet hint of blood orange”.

Sophie Mage, Responsable technique



[info@chateaufrancmayne.com](mailto:info@chateaufrancmayne.com)

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion