

MM  
2021  
MZ





# CHATEAU LA MARZELLE 2021

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

2021 commence par un hiver plus doux et nettement plus arrosé que la moyenne, dans la lignée de 2020. Ces conditions climatiques entraînent un débourrement homogène, régulier et précoce. Le mois d'avril est marqué par une succession de nuits à lutter contre le gel; lutte plus ou moins couronnée de succès selon les secteurs.

Mais après un printemps très froid, sec jusque fin avril puis pluvieux en mai, cette avance dans le cycle n'est plus. La floraison commence le 25 mai et se déroule dans de très bonnes conditions climatiques, chaudes et sèches.

L'instabilité orageuse entre la mi-juin et la mi-juillet impose une pression mildiou que l'on espère ne pas revoir si rapidement, et qui se prolonge jusqu'à la fin de la véraison. Cependant, quatre semaines de temps secs vont suivre, suffisantes pour générer des contraintes hydriques qualitatives. L'espoir est là, et il faut garder ses nerfs pour atteindre, pas à pas, une maturité satisfaisante. Les vendanges commencent par les Merlots le 30 septembre et se terminent par les Cabernet-Sauvignons le 13 octobre.

Cette année, en particulier, notre système de tri dernière génération, par densimétrie et par calibrage, a fait des merveilles. Adossés à une gestion de récolte parcellaire très pointue, rendue possible par la mise en place de contenants adéquats, cuves inox doubles parois tronconiques mais aussi barriques de 500 litres et amphores, ces outils nous ont permis de tenir nos objectifs qualitatifs très exigeants. Nous avons pu récolter une vendange parfaitement saine et ne sélectionner que des baies mûres.

2021 fait écho à une époque qui a fait la renommée de Bordeaux en produisant un vin frais, équilibrés et structurés.



<b>Propriétaire:</b>	Famille Sioen	<b>Situation:</b>	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
<b>Surface:</b>	14,95 ha d'un seul tenant	<b>Terroir:</b>	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
<b>Cépages:</b>	75% Merlot 17% Cabernet Franc 8% Cabernet sauvignon	<b>Taille:</b>	Bordelaise (2 astes franches)
<b>Densité:</b>	5 700 à 7150 pieds/ha	<b>Date de vendanges:</b>	30 septembre au 13 octobre
<b>Age moyen:</b>	30 ans	<b>Mise en bouteille:</b>	/
<b>Production:</b>	30.500 bouteilles	<b>Alcool:</b>	13%

MM  
2021  
MZ



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2021

*Sioen, Propriétaire*



# CHATEAU LA MARZELLE 2021

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

2021 began with a milder winter with significantly more water than average, in line with 2020. These climatic conditions led to a homogeneous, regular and early budburst.

The month of April was marked by a succession of nights fighting against frost, a fight that was more or less successful depending on the sector.

But after a very cold spring, dry until the end of April and then rainy in May, this advance in the cycle was no longer the case. Flowering began on 25 May and took place in very good, warm and dry weather conditions. The stormy instability between mid-June and mid-July imposed a mildew pressure that we hoped not to see again so quickly, and which lasted until the end of the veraison. However, four weeks of dry weather will follow, sufficient to generate qualitative water constraints.

Hope is there, and we must keep our nerves to reach, step by step, a satisfactory maturity. The harvest begins with the Merlots on September 30th and ends with the Cabernet-Sauvignons on October 13th.

This year, in particular, our latest generation sorting system, by densimetry and calibration, has worked wonders. Combined with a very precise management of the harvest by plot, made possible by the use of adequate containers, stainless steel tanks with double truncated walls but also 500 litre barrels and amphorae, these tools enabled us to meet our very demanding quality objectives. We were able to harvest a perfectly healthy crop and select only ripe grapes.

2021 echoes an era that made Bordeaux famous by producing a fresh, balanced and structured wine.



Owner:	Family Sioen	Situation:	Upper terrace of Saint-Emilion formed by the former Isle riverbed
Vineyard:	14,95 ha of adjoining land	Soil:	Gravel soils, Sand on clay, Old sands
Grape varieties:	75% Merlot 17% Cabernet Franc 8% Cabernet sauvignon	Pruning:	Bordelaise method (2 canes per vine)
Density:	5 700 à 7150 vines/ha	Date of harvest:	September 30 until october 13
Average age:	30 years	Bottled:	/
Production:	30.500 bottles	Alcohol:	13%