



CHÂTEAU LES GRANDES MURAILLES

2021

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé

SUPERFICIE 1,96 hectares **SOLS** Argilo-calcaires

DENSITÉS de PLANTATION 8000 pieds/hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Depuis l'acquisition du domaine en 2013, et fort de leur expérience sur ce type de sol à Clos Fourtet, la famille Cuvelier sous l'impulsion de Matthieu Cuvelier ne cesse de s'investir, tant dans le domaine viticole avec une approche vers une agriculture durable, soucieuse du respect des équilibres naturels que dans le domaine vinicole avec une maîtrise de la qualité des vins produits sur les parcelles de Grandes Murailles. Année après année, dans une recherche permanente du détail, la Famille Cuvelier s'attache à produire, sur cet îlot calcaire de 2 hectares, des vins intemporels construits sur la finesse, la précision et la grande capacité de garde.

MILLÉSIME 2021

VENDANGES 28 septembre au 04 octobre 2021

ASSEMBLAGE 100% Merlot

VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermo-régulées et en jarres, extraction douce par remontages et pigeages, cuvaison de 24 jours, fermentation malolactique en cuve.

ÉLEVAGE 50% barriques neuves - 50% barriques de 1 vin - 16 à 18 mois d'élevage en cave souterraine

ANALYSES TAV 13,5 % vol - pH 3,6

PRODUCTION 38 hl/ha - 6500 btles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Le millésime 2021 commence par un hiver doux et humide, il conduit à un débourrement régulier et homogène autour du 20 mars. Le printemps débute sous un climat sec et frais avec des températures minimales négatives à l'origine de gelées destructives (une lutte active nous a préservé de toute perte de récolte). Un système dépressionnaire va marquer les mois de mai et juin avec heureusement une fenêtre d'accalmie au moment de la floraison. La pression cryptogamique est très importante, seule une présence de tout instant nous a permis d'éviter des dommages. La mi-véraison est atteinte début août. Une contrainte hydrique qualitative induit par nos sols calcaires et 4 semaines de beau temps assurent une bonne maturation des pépins et une accumulation de composés phénoliques. En septembre, les baies finalisent le polissage des tanins et développent une palette aromatique complexe.

AU CHAI Des saignées de 20% sont réalisées pour rééquilibrer un rapport marc/jus déficitaire et harmoniser l'équilibre naturel du millésime.

DÉGUSTATION

VISUEL Belle couleur rouge grenat, profonde.

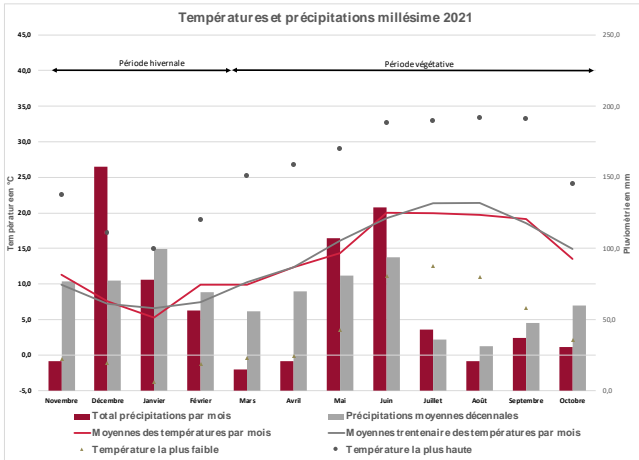
OLFACTIF Notes boîte à tabac, fruits rouges acidulés, florales.

GUSTATIF L'attaque est rectiligne, pleine de fraîcheur. La bouche se construit sur des tanins soyeux et droits. Le croquant du fruit revient sur la fin de bouche donnant à l'ensemble longueur et persistance.



LE MILLÉSIME 2021 : Retour à un classicisme Bordelais !

Le millésime 2021 signe à Bordeaux un grand retour au classicisme. Si l'année a été longue et éprouvante pour les viticulteurs, elle a récompensé les grands terroirs, le savoir-faire et la patience. En effet, il a fallu un travail sans relâche à la vigne, des sols générant des contraintes hydriques qualitatives et attendre les derniers jours de septembre pour obtenir des raisins sains, mûrs et d'une grande complexité aromatique.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

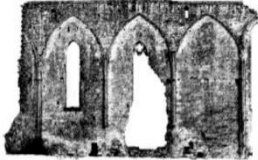
| | Débourrement | Mi-Floraison | Mi-Véraison | Récolte |
|--------|--------------|--------------|-------------|-------------------|
| Merlot | 20 mars | 22 mai | 28 mai | 28 sept au 04 oct |

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2021 DES GRANDES MURAILLES :

- Débourrement précoce après un hiver très humide et doux
- Lutte active contre risques de gelées de printemps
- Floraison rapide
- Véraison longue et tardive
- Déficit hydrique modéré
- Quatre semaines de beau temps pendant la maturation
- Vendanges fin septembre pour améliorer la palette aromatique

CARACTÉRISTIQUES DES GRANDES MURAILLES 2021 :

- Rendement satisfaisant
- Précision et fraîcheur aromatique
- Structure tannique souple et soyeuse
- Équilibre en bouche plus « classique »
- Belle persistance
- Capacité de garde envisagée



CHÂTEAU LES GRANDES MURAILLES

2021

OWNER Philippe CUVELIER

MANAGING DIRECTOR Matthieu CUVELIER

ESTATE MANAGER Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé

SURFACE AREA 1.96 hectares (4.8 acres) **SOILS** Clay-limestone

DENSITY of PLANTATION 8,000 vines/hectare

AVERAGE AGE OF VINES 25 years

CONSULTANTS Stéphane Derenoncourt & Jean-Claude Berrouet

ESTATE PHILOSOPHY

Since their acquisition of the estate in 2013, and drawing on all their experience of the same soil-type at Clos Fourtet, the Cuvelier family, under the impetus of Matthieu Cuvelier, has consistently invested both in the vineyard, moving towards sustainable viticulture, carefully respecting natural balances; and in the wine-making, exercising perfect control over the high quality of the wines produced from the plots of Les Grandes Murailles. Working in meticulous detail year after year, the Cuvelier family has endeavoured to produce from this small 2-hectare limestone parcel, timeless wines expressing finesse and precision, capable of ageing a great many years.

THE 2021 VINTAGE

HARVEST 28th September to 4th October 2021

BLEND 100% Merlot

VINIFICATION Fermentation in temperature-controlled, small-capacity, stainless steel vats and in amphoras; gentle extraction via pump-overs and pigeage; vatting period lasting 24 days; malo-lactic in vats.

AGEING 50% new barrels - 50% second-fill barrels - 16 to 18 months' ageing in underground cellars.

ANALYSES Alc. 13.5° - pH 3.6

PRODUCTION 38hl/ha - 6,500 bottles

DESCRIPTION OF THE VINTAGE

IN THE VINES The 2021 growing season started with a mild, rainy winter, which brought about an even budding around 20th March. Spring began in cool, dry weather with temperature lows below zero which led to destructive frosts, although a proactive anti-frost strategy at the estate prevented any crop losses. A low-pressure system set in during the months of May and June with a welcome settled spell of weather during the flowering process. Fungal disease pressure was very high, and outbreaks were only prevented through our constant care and attention in the vineyard. The mid-veraison point was reached at the beginning of August. Qualitative water stress brought about by our limestone soils and 4 weeks of fine weather ensured good ripening of the pips and a build-up of phenolic compounds. In September, the berries completed the refining of the tannins and developed a complex aromatic palette.

IN THE CELLARS 20% of the juices were bled from the vats in order to rebalance the juice/solids ratio and harmonise the natural balance of the vintage.

TASTING NOTES

COLOUR A lovely deep garnet colour.

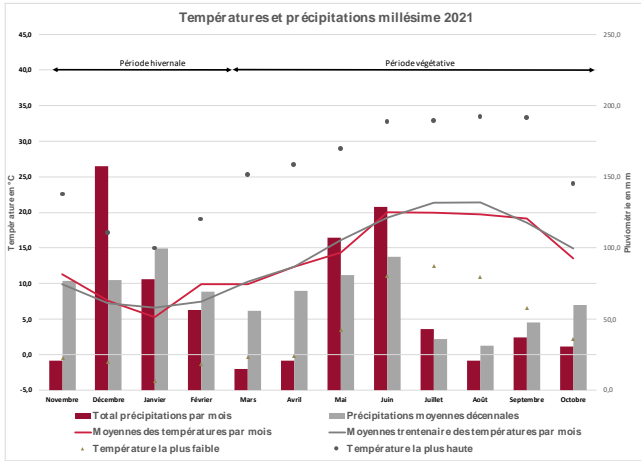
NOSE Notes of cigar-box and tangy red berry fruits and floral hints.

PALATE The entry on the palate is vertical and wonderfully fresh. The mid-palate is underpinned by silky, well-defined tannins. Crisp fruit character comes through again in the finish, giving length and lingering flavour to the whole.



THE 2021 VINTAGE: A return to Bordeaux classicism!

The 2021 vintage in Bordeaux signalled a clear return to classicism. While the growing season was long and gruelling for growers, it rewarded the great terroirs and those growers with savoir-faire and patience. Tireless work in the vines, soils that generated qualitative water stress, and patience to wait until the last days of September were the requirements for achieving healthy, ripe grapes with great aromatic complexity.



VINE CYCLE STAGES AND HARVESTING DATES:

| | Bud-break | Mid-flowering point | Mid-Veraison | Harvest |
|--------|-----------|---------------------|--------------|----------------------|
| Merlot | 20 March | 22 May | 2 August | 28 Sept to 4 October |

2021 GROWING SEASON FACTS AT LES GRANDES MURAILLES:

- Early bud-break after a very rainy and mild winter
- Proactive frost-damage prevention
- Fast flowering
- Long, late veraison
- Moderate water deficit stress
- Four weeks of fine weather during the ripening process
- Harvesting in late September to enhance the aromatic palette.

LES GRANDES MURAILLES 2021 CHARACTERISTICS:

- A satisfactory crop yield
- Precision and aromatic freshness
- Smooth, silky tannic structure
- A more 'classic' balance on the palate
- Very good length of flavour
- Expectations for long ageing potential