

Château La Marzelle 2016

Saint-Émilion Grand Cru Classé

****Vignoble en culture bio depuis 2008 et en biodynamie pour les millésimes 2015 et 2016****

Un millésime tardif très favorisé par un été et une arrière saison exceptionnels. Une année marquée par des séquences climatiques contrastées. L'hiver est doux et pluvieux avec des cumuls de pluies supérieurs aux normales, favorisant un débourrement précoce. Mais cette avance est par la suite effacée par la persistance de températures fraîches en avril, mai et juin, inférieures aux moyennes trentenaires. L'été, de juillet à septembre est chaud, très ensoleillé et sec, très rare dans notre région. Notre deuxième année de culture en ****Biodynamie**** permet à la vigne de passer de façon remarquable ce stress hydrique apparu dès le mois de juillet. La maturation des raisins se déroule lentement. Sous l'effet de deux épisodes orageux mi-septembre la maturité s'accélère. Les vendanges commencent le 29 septembre pour terminer le 14 octobre 2016. Elles durent huit jours mais sont étalées sur trois semaines à la recherche de la maturité phénolique optimale de

chaque parcelle. Notre réception de vendange, High-Tech, nous permet d'envisager, en plus d'une sélection parcellaire, une sélection grain par grain. Pour vinifier les petits lots produits par ce tri poussé nous utilisons 48 barriques de 500 litres en vinification intégrale ainsi que notre cuvier inox, rénové en 2012 et parfaitement thermo régulé. Le premier vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans six jarres de 500 litres en terre cuite. Les premières dégustations sont à la hauteur de nos espérances offrant un vin d'une couleur très soutenue, un nez qui invite à la dégustation, un vin ample, crémeux, épais, long, équilibré. Encore un très beau millésime produit sur la propriété depuis notre arrivée, il y a déjà 20 ans, avec la grande fierté d'avoir produit nos raisins en ****biodynamie****... Les notes des grands dégustateurs internationaux le prouvent.

Propriétaire	Madame J.J. SIOEN.	Situation	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface	16.28 hectares d'un seul tenant	Terroir	Graves (continuité de la veine de graves de Figeac), Sables sur argile (type Pétrus), Sables anciens
Cépages	80% Merlot - 13% Cabernet franc - 7% Cabernet sauvignon	Taille	Bordelaise (2 astes franches)
Densité	5700 pieds/ha à 7150 pieds/ha	Alcool	14%
Age moyen	30 ans		
Production	55 000 bouteilles		
