



ANTOINE MOUEIX
PROPRIÉTÉS
SAINT-EMILION - MÉDOC

Le Relais de Patache d'Aux 2018

Médoc

VIGNERON : Lucie Lauilhé

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt

SURFACE : 58ha

Le Relais de Patache d'Aux est le second vin du prestigieux Cru Bourgeois Château Patache d'Aux. Une patache se réfère aux vaisseaux maritimes douaniers qui naviguaient dans l'estuaire de la Gironde au XVIIIème siècle mais également aux diligences de fortune utilisées pour les déplacements des Seigneurs. On peut supposer que les trois chevaux qui tractent la diligence symbolisent les trois familles qui ont participé à l'histoire du domaine : les Seigneurs d'Aux, les Familles Lussac et Lapalu

TERROIR

SITUATION :

Communes de Bégadan/Saint Christoly-Médoc en bordure d'estuaire de la Gironde. Altitude de 20m.

TYPE DE SOL :

Majorité établie sur plateau calcaire superficiel compact (Plateau de Bégadan) avec fine couche d'argile (entre 20 et 50cm au-dessus de la dalle calcaire) et argiles calcaires profondes. 10ha établie sur des graves garonnaises à matrice argilo-sableuse en bordure d'estuaire.

TYPE DE VITICULTURE :

Approche agroécologique sous la houlette de Lucie Lauilhé. Engagement « Zéro Résidus de pesticides et « Zéro CMR ». Travail mécanique du cavaillon, et entretien des inter-rangs par tonte ou travail partiel, selon contexte hydrique du millésime. Les inter-rangs sont soit maintenus en enherbement naturel maîtrisé sur les sols peu contraints, soit semés avec des engrais verts, association céréale – légumineuse enfoui précocement au printemps ou céréale seule maintenu et entretenu par tonte en saison. Sols couverts en hiver.

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Densité de plantation : 9090 pieds/hectare.

Degré d'alcool : 13% vol.

Rendement : 45 hL/hectare.

Age des vignes : 40 ans

VENDANGE :

Mécanique, au plus près de la maturité contrôlée par analyses et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine.

Date des vendanges :

du 20 septembre au 12 octobre pour les derniers cabernets tardifs et bien mûrs

Méthode de sélection :

Tri manuel et mécanique

ÉLEVAGE :

En cuves inox, avec des staves de chêne français, pendant 6 à 9 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

A la propriété avec une filtration (à plaque de cellulose)

VINIFICATION :

En cuves ciment et inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines.

Type de pressurage :

Pneumatique avec sélection des premières et secondes presses.

Type de levure :

Levures sélectionnées.

Température :

Moyenne de 25°C.

Remontages :

2 fois par jour pendant 15 jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage :

Blanc d'oeuf ou gélatine



DÉGUSTATION :

2018 est un millésime solaire et précoce qui marquera les vignerons par la virulence du mildiou et les consommateurs par l'opulence des vins. Il s'agit d'un millésime de climat plus que de terroir comme la plupart des grands millésimes (2005, 2010 et 2016). Les millésimes très chauds comme 2018, possiblement problématiques sur des terroirs sableux et graveleux, sont des millésimes parfaits pour le Château Patache d'Aux, car les soucis de tardiveté des terroirs sont complètement contrebalancés par un climat assurant des maturations abouties. Relais de Patache d'Aux montre un profil solaire et frais, avec une structure fondue et souple permettant une mise sur table rapide ! Il s'accordera à merveille avec une viande rouge grillée à la plancha accompagnée de légumes d'été. Mais aussi avec des viandes plus fines comme de la pintade farcie aux morilles par exemple. Possibilité de garde jusqu'à 5ans.

