



LE SEUIL DE MAZEYRES 2016

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable du vignoble Jean-Michel Bernard
Maître de chai Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2016 restera dans les mémoires comme un millésime improbable, marqué de contrastes et finalement rare. Il est caractérisé par un printemps excessivement humide suivi d'un été particulièrement sec. Tout a commencé sous des hospices favorables avec un débourrement précoce. Cette avance a vite été résorbée, les mois de mars à juin étant plutôt frais et très humides. Le mildiou est devenu la préoccupation principale. Dans ce contexte menaçant pour le cycle global de la vigne, le ciel s'est éclairci pendant dix jours, engendrant une floraison rapide et complète. Dès le 21 juin, l'été est arrivé, chaud et surtout extrêmement sec durant toute la saison. Les pluies du 13 septembre, nécessaires pour détendre la vigne, ont permis d'envisager sereinement les vendanges.

Superficie de récolte	23,80 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	65 % Merlot 35 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	28 septembre au 14 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	62 % en fûts et 38 % en cuves
Rendement	43 hectolitres/ha
Production	53 040 bouteilles

Dégustation

La robe est rubis brillant. Nez de fruits noirs et de fleurs. L'attaque est souple et suave. Le vin présente une belle énergie enrichie d'une réelle fraîcheur. La finale est vive et offre des arômes de torréfaction associés aux fruits noirs et à la réglisse. L'ensemble étant bien en place, ce vin pourra être apprécié dès son jeune âge et dans les dix prochaines années.

Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<http://chateaumazeyres.net>