



CHATEAU MAZEYRES 2021

Sous la direction d'Alain Moueix
Chef de culture Jean-Michel Bernard
Maître de chai Thomas Cézac
Communication Lisa Marois
Commercialisation Stéphany Lesaint

Conditions météorologiques du millésime

2021 commence par un hiver plus doux et nettement plus arrosé que la moyenne, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. Après un printemps très froid, sec, de fortes gelées le 07 avril vont détruire 25% de la récolte à Mazeyres.

Puis jusque fin avril, les températures sont basses et ralentissement la pousse. Le temps se met à la pluie en mai. L'instabilité orageuse entre la mi-juin et la mi-juillet génère une pression mildiou que l'on aurait aimé ne pas revoir si rapidement, et qui se prolonge jusqu'à la fin de la véraison. La richesse des pellicules est cependant prometteuse.

Les vendanges des Merlots commencent sur les parcelles les plus précoces le 28 septembre. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie assez importante du rendement mais offre des vins très aromatiques. Sachant combien d'efforts ont été nécessaires pour accompagner cette récolte à son terme, le vignoble nous rappelle cette année encore que la nature reste le maître. 2021, une leçon d'humilité.

Superficie de récolte	23,57 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	75% Merlot - 22 % Cabernet Franc - 3 % Petit Verdot
Dates de vendanges	28 septembre au 15 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	38 % en barriques dont 31 % de barriques neuves, 25 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl, 21 % en foudres et 16 % en amphores
Rendement	17 hectolitres/ha
Production	32 000 bouteilles

Château Mazeyres 2021 présente une robe profonde violette. Des notes de fruits noirs, de menthe une touche de sauge donnent une dimension fraîche au premier nez.

A l'aération, apparaissent la feuille de cassis, le poivre Timut, le zeste de mandarine et le côté oriental de la sauge qui évoquent toujours cette fraîcheur typique du millésime.

L'attaque est suave, les tanins sont élégants. Le vin évolue avec beaucoup de délicatesse. Il y a dans la finale cette distinction toute pomerolaise. Nous retrouvons également la fraîcheur que l'on avait au nez et de jolis fruits noirs qui rendent le vin savoureux. Ce millésime est déjà extrêmement agréable et sera à son apogée dans 3-5 ans. Il pourra se conserver entre 20 et 25 ans.

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>