



# CHÂTEAU MAZEYRES 2017

---

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

## Conditions météorologiques du millésime

L'hiver 2016-2017 est très déficitaire en eau. La première moitié de saison est froide puis elle finit sur des températures très douces qui favorisent un débourrement précoce. Le tout début du printemps reste doux et la pousse s'active. Dans les nuits des 27 et 28 avril, la température descend jusqu'à -6°C dans certains secteurs, provoquant un gel important. 57% des parcelles du Château Mazeyres sont fortement endommagées par ce mouvement climatique brutal. Après cet épisode de perte, la chaleur et la sécheresse durent jusqu'à la fin du printemps, ce qui engendre une forte contrainte hydrique dans tout le vignoble. Dès le 25 juin, d'importantes pluies viennent à nouveau modifier sensiblement le paysage climatique. L'été se stabilise dans un climat sec et frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre, bienvenues dans ce contexte, permettent la maturité complète des pellicules.

---

<b>Superficie de récolte</b>	23,62 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	83 % Merlot 17 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	14 septembre au 4 octobre
<b>Vinification</b>	voir fiche générale
<b>Mode de culture</b>	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
<b>Élevage</b>	27 % en barriques neuves, 42 % en barriques d'un vin ou plus et 31% en cuves béton ovoïdes
<b>Rendement</b>	17 hectolitres/ha
<b>Production</b>	37733 bouteilles

---

## Dégustation

La robe est belle et limpide.

Le nez est juteux et frais sur des notes intenses de fruits noirs.

La dimension très expressive du fruit se poursuit en bouche, puis évolue vers des notes de torréfaction. La texture est suave et souple, tenue par une tension rafraîchissante. La finale est longue et raffinée.

## 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>