



# CHATEAU MAZEYRES 2019

---

Sous la direction d'Alain Moueix  
Chef de culture Jean-Michel Bernard  
Maître de chai Ludovic Guibert  
Communication Stéphanie Lesaint

## Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne. Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août, que nous avons accompagné de préparations biodynamiques et de tisanes. Ces gestes ont permis d'éviter l'installation d'un stress hydrique excessif. Début septembre est resté estival. Nous avons fait le choix de vendanger tôt nos merlots afin de nous adapter au rythme de maturation particulièrement rapide et conserver des équilibres compatibles avec le raffinement de nos vins. Il en résulte un breuvage riche et harmonieux, de texture soyeuse. Son classicisme en fait un de nos grands millésimes.

---

<b>Superficie de récolte</b>	24,60 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	80 % Merlot - 20 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	12 septembre au 3 octobre
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Biodyvin par Ecocert France

<b>Élevage</b>	28% en barriques neuves, 29% en barriques d'un vin et plus, 20 % en cuves, 19% en cuves béton ovoïdes de 7hl et 4% en foudres
----------------	---

<b>Rendement</b>	36 hectolitres/ha
------------------	-------------------

<b>Production</b>	68 000 bouteilles
-------------------	-------------------

---

## Dégustation

D'une couleur cerise noire profonde aux reflets violets, le château Mazeyres 2019 dévoile un nez fruité (fruit noirs et rouges), avec une touche de lait chaud, et d'épices douces. En bouche, nous retrouvons le même paysage olfactif ainsi que de jolies notes boisées type santal.

Le tout est soutenu par une trame fraîche, fine et veloutée. La finale est marquée par une pointe saline persistante. Ce millésime est extrêmement séducteur. Il y a tout à la fois l'élégance et le charme mazyrien.

## 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>