



# CHATEAU MAZEYRES 2020

---

Consultant Alain Moueix  
Chef de culture Jean-Michel Bernard  
Maître de chai Thomas Cézac  
Communication Stéphanie Lesaint

## Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste. L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou a beaucoup apprécié. La floraison précoce s'est passée de manière variable en fonction des cépages, des terroirs et de la météorologie du moment.

Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser la place à un temps sec et plutôt tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. À partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges.

Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations. Récoltés tôt, les raisins étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

---

<b>Superficie de récolte</b>	23,82 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	71 % Merlot - 23 % Cabernet Franc - 6 % Petit Verdot
<b>Dates de vendanges</b>	08 septembre au 21 septembre
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique  Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé  Biodyvin par Ecocert France SA
<b>Élevage</b>	22 % en barriques neuves, 23% en barriques d'un vin, 26% en cuves, 17 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl, 9 % en foudres et 3% en amphores  30 hectolitres/ha
<b>Rendement</b>	69 500 bouteilles
<b>Production</b>	

## Dégustation

Château Mazeyres 2020 présente une robe profonde avec des reflets violets. Le nez est complexe et large, avec des notes de fruits noirs, d'épices douces, une pointe de cèdre, également une dimension racinaire avec une note iris. À l'aération, il se montre plus aérien et évoque le genévrier et le pain d'épice.

Il procure une impression de crémeux que l'on s'attend à retrouver en bouche.

La promesse est tenue avec des tanins fins, élégants, une belle structure et surtout une texture suave et élançée. La sensation tactile est tapissante et crémeuse.

La finale est très longue et dynamique, marquée par une expression saline associée à des fruits noirs. Sans doute le meilleur vin produit par le Château Mazeyres à ce jour.

## 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>