



LE SEUIL DE MAZEYRES 2021

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

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 jusqu'à fin avril, les températures sont basses et ralentissent 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	68 % Merlot - 28 % Cabernet Franc - 4% Petit Verdot
Dates de vendanges	28 septembre au 15 octobre
Vinification	voir fiche générale Vin bio et biodynamique
Mode de culture	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	31% en foudres, 27% en barriques de plus d'un vin, 26% en œufs béton et 16% en amphores
Rendement	17 hectolitres/ha
Production	19 500 bouteilles

Dégustation :

Robe violine. Notes de petits fruits noirs, feuilles de cassis, réglisse. Le nez s'ouvre tout en délicatesse sur des notes de cerises noires, des notes florales s'invitent à la suite. Avec l'aération, on distingue des notes de poivre noir, de griottes et une touche de cacao.

En bouche, l'attaque est franche, l'évolution est souple, les tanins sont suaves. Il y a beaucoup de fraîcheur sur ce millésime. On a un retour en bouche sur la vivacité avec cette pointe de réglisse, une touche de menthe et surtout un côté juteux qui donne à ce vin une véritable gourmandise.

Une légère fermeté juvénile tient la finale, puis laisse la place à des notes salines raffinées.

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>