



CHÂTEAU MAZEYRES 2017

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, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'à la fin du printemps, générant une forte contrainte hydrique. À partir du 25 juin, d'importantes pluies marquent un changement de climatologie. L'été est plus stable, sec et frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre permettent la maturité complète des pellicules.

Superficie de récolte	23,62 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	83 % Merlot – 17 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	14 septembre au 4 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01
Élevage	27 % de fûts neufs, 42 % en barriques d'un vin et plus, 31 % de cuves béton ovoïdes
Rendement	17 hectolitres / ha
Production	37 733 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.

SC Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<https://mazeyres.o3creative.fr>