



CHÂTEAU MAZEYRES 2018

Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps, puis sèche pendant l'été. Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations sont restées très importantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions ont malheureusement été favorables au mildiou, entraînant des pertes de récolte partiellement maîtrisées, mais bien réelles. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales, c'est-à-dire un temps sec et de fortes amplitudes thermiques la nuit. Ceci favorise l'évolution des polyphénols et donne des raisins à fort potentiel tannique, pourvus d'un caractère sudiste qu'il est essentiel de ne pas renforcer lors des vinifications. L'enjeu dans ce millésime a été de conserver toute la fraîcheur du vin.

Superficie de récolte	24,43 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	81 % Merlot – 15 % Cabernet Franc – 4 % Petit Verdot
Dates de vendanges	17 septembre au 3 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	21 % de barriques neuves, 43 % de barriques d'un vin, 36 % en cuves et œufs en béton
Rendement	25 hectolitres / ha
Production	62 800 bouteilles

Dégustation

La robe est sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. À l'aération, le cassis s'invite. Le vin est très complexe et promet une grande douceur tactile. En bouche, il ne déçoit pas. Il a beaucoup d'amplitude et de profondeur. Le grain est caressant, soyeux à souhait. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur.

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>