

CHÂTEAU MAZEYRES 2023

Conditions météorologiques du millésime

La vigilance récompensée

L'hiver a été doux mais le mois de février a vu s'installer des températures négatives. Les précipitations cumulées ont été conformes à la normale. Le mi-débourrement s'est situé autour du 30 mars et le gel du 5 avril a entraîné des dégâts limités et très localisés. La floraison a été observée autour du 30 mai. A partir du mois de juin, la chaleur s'est installée et de nombreux orages ont éclaté, favorisant une pression mildiou très importante. La vigilance de notre équipe et notre pratique affirmée de la biodynamie nous ont permis de préserver notre récolte. Dès le mois de juillet, des conditions sèches et chaudes se sont installées durablement. La véraison assez lente n'a pas permis de gommer l'hétérogénéité d'évolution entre les parcelles.

Les vendanges ont démarré sous un grand soleil le 05 septembre et nous avons alors décidé de vendanger à la carte pour attendre une parfaite maturité de chaque parcelle. Chaque cuve a su révéler son identité propre, avec de très beaux équilibres et une belle acidité.

Superficie de récolte	25,50 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	86% merlot – 10% cabernet franc – 4 % petit verdot
Dates de vendanges	5 septembre au 29 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	23 % en barriques neuves, 14% en barriques d'un vin, 21% en foudres, 22% en cuves, 11% en oeufs béton, 9 % en amphores
Rendement	35 hectolitres / ha
Production	74 900 bouteilles

SC Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
info@mazeyres.com
https://chateaumazeyres.net