

LE SEUIL DE MAZEYRES 2023

Conditions météorologiques du millésime

La vigilance récompensée

L'hiver légèrement plus chaud que la normale a été plus froid seulement en

février. Les précipitations cumulées ont été conformes à la normale. Seuls les mois de novembre et de mars ont été excédentaires. 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. Mais les stades phénologiques entre les parcelles étaient assez hétérogènes. 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. Les premiers jus avaient des équilibres impressionnants : richesse phénolique et belle acidité réunies, avec une identité forte de chaque cuve qu'il a fallu apprivoiser. Ce très bon millésime, dont la qualité aura été précisée par l'été indien, nous a permis de cueillir de magnifiques raisins avec des volumes satisfaisants.

Superficie de récolte	25,50 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	28 % merlot, 66% cabernet franc, 6% petit verdot
Dates de vendanges	5 au 29 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique - Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	35 % en barriques d'un vin ou plus, 21% en foudres, 23% en cuves, 16% en oeufs béton, 5% en amphores
Rendement	34,50 hectolitres / ha
Production	30 916 bouteilles

SC Château Mazeyres

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