

2023

Blaye Côtes-de-Bordeaux

CÉPAGES: 75% Carménère - 25% Cabernet Sauvignon

CERTIFICATIONS : Terra Vitis, conversion biologique

SOL: Argilo-Calcaire

CLIMAT: Océanique

SAISONS VEGETATIVES : 2023 dans notre région bordelaise a été marqué par un printemps pluvieux et un été tardif. Grace à la grande vigilance de l'équipe, le vignoble a été préservé de la pression du mildiou. A partir de mi-août les premières grosses chaleurs apparaissent, la maturité s'accélère en septembre par des nuits fraîches. C'est l'été indien. La qualité des Cabernet Sauvignon est exceptionnel.

VENDANGES ET ELEVAGE: La Récolte de la Carménère s'est effectuée mi-octobre, plutôt tardivement. L'état sanitaire s'est révélé excellent et les baies ont fait l'objet d'une minutieuse sélection, légèrement foulées et mises dans un cuve pour la fermentation, pigeages et remontages se pratiquent quotidiennement pour l'extraction des meilleurs composés phénoliques et aromatiques. Le vin est logé en barriques neuves de chêne français pendant 13 mois.

Ce cépage est capricieux (il peut facilement couler - non fécondation des fleurs), ce qui peut conduire à une perte de la récolte. Fin du 19ème siècle, il est parti pour le Chili, où il a trouvé son climat de prédilection. En 2016, nous l'avons réintroduit dans sa maison d'origine.

NOTES DE DÉGUSTATION: Sur la rive droite, la Carménère s'est bien illustré, tirant profit d'un généreux été indien pour atteindre une maturité idéale (cépage tardif) tannins soyeux, structure élégante et profondeur aromatique exceptionnelle. Il exprime toute sa grandeur.

Nez d'épices et d'intenses notes méditerranéennes.

POTENTIEL DE GARDE: 8 ans

ALCOOL : 14% vol - pH: 3.7 - Sugar : 1.2 g/l

Château Cailleteau Bergeron

Marie-Pierre & Pierre-Charles DARTIER

303 Rue de Bergeron 33390 Mazion, France

+33557421110 -- info@cailleteau-bergeron.com

www.cailleteau-bergeron.com

