

MM
2017
Z



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2017

Sioen, Propriétaire



CHATEAU LA MARZELLE 2017

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2017 un millésime technique, marqué par la climatologie.

La saison avait bien commencé avec un débourrement précoce et une belle sortie. Puis vinrent trois nuits exceptionnellement froides surtout le 27 avril. Nous noterons ensuite deux pics de fortes chaleurs en mai et juin. L'été qui arrive sera plus frais avec quelques épisodes pluvieux en septembre.

Tout au long du cycle végétatif l'équipe technique de La Marzelle va faire un travail formidable pour tirer le meilleur parti des vignes préservées et travailler de façon chirurgicale en les identifiant pied par pied pour pouvoir produire et récolter un fruit à maturité optimale.

Les vendanges s'étaleront du 18 au 29 septembre pour répondre de façon adéquate à ce défi d'impérative précision. Pour la suite, le choix de nos outils de réception de vendange, mis en place depuis 2015, va se révéler particulièrement précieux dans ce contexte.

En effet, les tables vibrantes avant et après l'égreneur vertical, le Tribaie, puis le Calibaie, vont parachever le travail entrepris dans un souci de soin extrême à apporter à cette vendange.

Enfin, là encore, les réflexions mises en place, les choix et les outils de vinifications développés à La Marzelle vont donner toute leur mesure.

En effet la capacité à vinifier dans de petits contenants, en barriques de chêne français (vinification intégrale) mais aussi dans des amphores en terre cuite de différentes contenances, va nous permettre de tirer le meilleur de la matière première fruit.

Le slogan pour ce millésime sera donc pour La Marzelle, petite quantité mais grande qualité.

Pour rappel le Château La Marzelle est engagé dans une démarche bio depuis 2008 avec une phase de conversion qui débute avec le millésime 2017 et une pratique de la culture en biodynamie pour la troisième année.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant, dont 15 ha en production	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	70% Merlot 20% Cabernet franc 10% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 900 pieds/ha	Date de vendanges:	18 au 29 septembre
Age moyen:	29 ans	Mise en bouteille:	11 avril 2019
Production:	3.500 bouteilles	Alcool:	13.5%