

MM
2018
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2018

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Après 2017, le millésime 2018 est la deuxième année dans la démarche de conversion Bio, dont la pratique vertueuse a commencé au Château La Marzelle dès 2008.

Pour la démarche biodynamique c'est déjà le quatrième millésime qui est conduit selon ces principes sur notre terroir.

La climatologie de l'année nous avait réservé un hiver, puis un printemps doux et pluvieux avec pour conséquence une pression du mildiou extrêmement forte et des attaques que l'on peut qualifier de virulentes. Cependant, à partir de mi-juillet et jusqu'aux vendanges nous avons connu un temps très sec avec des températures importantes de type caniculaires.

Cette période très favorable sur le plan climatique nous a permis de porter toute notre attention sur la gestion de la qualité des raisins restés parfaitement sains pour pouvoir les conduire à la maturité optimale.

Les vendanges ont débuté, le 25 septembre et se sont achevées 4 semaines plus tard, animées par une volonté déterminée d'obtenir la maturité phénolique la plus parfaite possible sur chacune de nos parcelles.

Cette année, en particulier, notre système de trie dernière génération, par densimétrie et par calibrage, a fait des merveilles. Adossés à une gestion de récolte parcellaire très pointue, rendue possible par la mise en place de contenants adéquats, cuves inox doubles parois tronconiques mais aussi barriques de 500 litres et amphores, ces outils nous ont permis de tenir nos objectifs qualitatifs très exigeants.

Nous avons pu récolter une vendange parfaitement saine et ne sélectionner que des baies mûres.

Les vinifications douces et respectueuses se sont poursuivies en cuve, en barrique de 500 litres et en amphores, dans l'esprit habituel pour Château La Marzelle, d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire.

Les fermentations terminées, les vins sont élevés en barriques de chêne français neuves mais aussi en amphores de terre cuite pour la préservation du fruit, de la fraîcheur et le parfait équilibre du vin.

Ce millésime s'est avéré un exercice de style particulièrement exigeant mais la mobilisation du savoir-faire de nos équipes expertes servis par des outils techniques nous donne beaucoup d'espoir sur la qualité finale du millésime qui ne devrait pas rougir de ses grands frères 2015 et 2016 qui l'ont précédé.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	75% Merlot 20% Cabernet franc 5% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	25 septembre au 23 octobre
Age moyen:	40 ans	Mise en bouteille:	18-19-20 mai 2020
Production:	30.000 bouteilles	Alcool:	14%