

MM
2019
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2019

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Un millésime de savoir-faire et de bon sens paysan et une année marquée par des séquences climatiques contrastées.

L'hiver est doux avec des températures supérieures aux normales, favorisant un débourrement précoce. Début Juin, un temps relativement frais et pluvieux, entraîne une floraison longue et difficile avec pour conséquences coulure et millerandage.

Les équipes du Château La Marzelle passent minutieusement devant chaque pied de vigne afin de sélectionner les grappes et les baies les plus qualitatives.

L'été, de juillet à septembre est caniculaire.

Notre culture de la vigne en Biodynamie permet à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière. La maturation des raisins se déroule lentement.

Sous l'effet de deux épisodes orageux mi-septembre la maturité s'accélère.

Les vendanges commencent le 24 septembre pour terminer le 07 octobre 2019.

Notre réception de vendange, High-Tech, nous permet d'effectuer, en plus d'une sélection parcellaire, une sélection grain par grain.

Pour vinifier les petits lots produits par ce tri poussé nous utilisons 20 barriques de 500 litres en vinification intégrale ainsi que notre cuvier inox, rénové en 2012 et parfaitement thermorégulé.

Le premier vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans des jarres en terre cuite.

Les premières dégustations sont à la hauteur de nos espérances offrant un vin d'une couleur très soutenue, un nez qui invite à la dégustation, un vin ample, crémeux, épais, long, équilibré.

Encore un très beaumillésime produit sur la propriété.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	73% Merlot 20% Cabernet Franc 7% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha	Date de vendanges:	24 septembre au 7 octobre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	4 au 7 avril 2021
Production:	45.000 bouteilles	Alcool:	14%