

MM
2009
Z



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2009

Sioen, Propriétaire



CHATEAU LA MARZELLE 2009

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Excellente année climatique qui rappelle celle de 2005. La Marzelle est passée au travers des dévastateurs orages de grêle. Septembre et Octobre ont été très favorables à une maturation optimale des raisins et à une récolte en toute sérénité.

Alain Raynaud, consultant, est venu rejoindre notre équipe au début du cycle végétatif. Il a arpenté le vignoble avec nous et a validé nos choix cultureux et notre principe fondamental: à La Marzelle, la vigne est cultivée comme un jardin. Plus de 5000 heures de travail saisonnier sont mises en place pour mener à bien notre entreprise: produire un excellent raisin pour obtenir un excellent vin. Cela passe par les ébourgeonnages et dédoublages, par les épamprages, les échardages, les effeuillages, les levages et les vendanges en vert. Tout cela manuellement, comme les vendanges, en petites cagettes.

Une démarche bio a été entreprise depuis de nombreuses années. Plus de dix ans que nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants chimiques. Les vignes sont enherbées et travaillées sous le rang. Depuis trois ans, quatre hectares sont traités en bio et cette année nous avons utilisé des produits phytosanitaires de synthèse, sur le reste de la propriété, que dans l'encadrement de la fleur. Alain Raynaud a dégusté avec nous, plusieurs fois, les raisins pour déterminer la meilleure date de récolte possible de chaque parcelle.

Il nous a assistés en vinification et, avec son esprit de recherche, nous a entraînés vers de nouvelles pistes....

Le renouveau de La Marzelle passe aussi par une nouvelle étiquette rappelant celle de 1925 qui soulignait que nous étions, alors, premier cru classé....

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	11.24 ha d'un seul tenant	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 pieds/ha	Date de vendanges:	/
Age moyen:	24 ans	Mise en bouteille:	09 mai 2011
Production:	55.000 bouteilles	Alcool:	13.5%