

MM
2011
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2011

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Une excellente réussite pour La Marzelle.

Année très sèche et très chaude. Des IPT (Indice de Polyphénols Totaux) records à La Marzelle.

2011 restera dans les mémoires comme un millésime très hétérogène.

Le printemps a été anormalement sec. Mais la vigne, à La Marzelle, n'a pas trop souffert de ce manque d'eau et a bien poussé. Si le mildiou n'était pas au rendez-vous, il a fallu quand même se méfier de l'oïdium. Dans notre logique de respect de la nature, cette bonne climatologie nous a permis de ne traiter, cette année, qu'avec des produits bio. L'été a été plus capricieux avec un mois de juillet plus frais que la moyenne trentenaire (-1.8°C) et un mois d'août plus copieusement arrosé (+56 mm).

Septembre nous a été favorable et nous a réservé de très belles journées pour nos vendanges qui se sont étalées du 09 au 23 septembre pour les merlots et les cabernets francs et le 05 octobre pour les vieux cabernets sauvignons, conservant ainsi les dix à quinze jours d'avance sur l'an dernier acquis au débourrement.

La Marzelle 2011 allie les avantages des deux millésimes précédents, très rond et très en chair comme le 2009 et doté d'une très belle acidité comme le 2010, qui le portera loin dans le temps.

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:	09 septembre au 05 octobre
Age moyen:	26 ans	Mise en bouteille:	24 juin 2013
Production:	55.000 bouteilles	Alcool:	13.5%