

MM  
2013  
Z





# CHATEAU LA MARZELLE 2013

Saint-Emilion Grand Cru Classé

L'année qui rend humble

2013 restera dans les annales comme une année climatique très compliquée. Un printemps froid et pluvieux succède à un hiver identique. Le débourrement accuse un retard de 3 semaines, retard qui ne sera jamais rattrapé au cours du cycle végétatif. La floraison, fin juin, est perturbée par la pluie et a pour conséquence de ne laisser sur les grappes que quelques baies éparses : c'est la coulure et le millerandage dans toute leur splendeur ! Les beaux mois de juillet et d'août redonnent le sourire, sauf aux malheureux qui essuient deux orages de grêle dévastateurs. Septembre et octobre sont chauds et humides et offrent un terrain de jeu très favorable au botrytis ! Il faut se hâter pour rentrer les raisins. Vous l'aurez compris la nature reprend ses droits et impose sa force, nous la subissons. Mais pour autant c'est dans ce genre d'année que sont récompensés ceux qui travaillent le plus : c'est l'année du vigneron et du vinificateur.

Jean-Philippe Fort, oenologue de l'équipe de Michel Rolland, nous a rejoint cette année et nous a bien épaulés dans ce millésime difficile. 2013 est notre plus petite récolte depuis 2003, mais la qualité produite à La Marzelle est déjà remarquée dans les premières dégustations comparatives....

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	16 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	78% Merlot 13% Cabernet Franc 9% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 100 pieds/ha	Date de vendanges:	27 septembre au 10 octobre
Age moyen:	28 ans	Mise en bouteille:	14 avril 2015
Production:	20.000 bouteilles	Alcool:	13%