

MM  
2015  
Z



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2015

*Vioen, Propriétaire*



# CHATEAU LA MARZELLE 2015

Saint-Emilion Grand Cru Classé

## 2015 : Notre véritable première en Biodynamie\*\*

Après nos débuts en bio en 2008, notre apprentissage de l'utilisation des tisanes en 2011, nous avons passé en 2015 une nouvelle étape : **\*\*la Biodynamie\*\***. Sous la houlette d'Anne Caldéroni, nous avons appliqué les principes de la biodynamie sur la totalité de notre vignoble. La vigne s'en est remarquablement comportée.

Ce millésime 2015 a joui d'une pluviométrie très inférieure à la moyenne trentenaire. Malgré un léger retard au débourrement, l'évolution a été fulgurante dès fin avril. Très belle floraison, rapide et homogène. De fortes contraintes hydriques précoces retardent un peu la véraison qui se débloque grâce à des précipitations bienvenues courant août. Les belles conditions climatiques de septembre permettent une bonne maturation et un étalement des vendanges qui se déroulent magnifiquement, à La Marzelle, du 17 septembre au 07 octobre 2015.

Le vin se déguste admirablement et l'œnologue Margarethe Chapelle note, après cristallisation sensible et dégustation, « un vin très vivant » et souligne « la finesse de sa structure parfaitement extraite en vinification et le soyeux de sa texture veloutée accompagnées d'une finale bien travaillée en font un vin élégant, très présent et parfumé qui va séduire sans problème un large choix de consommateurs. »

Tous les efforts entrepris à la vigne depuis presque vingt ans, ainsi que les investissements au chai concourent à l'obtention de ce grand vin. Le système de tri par bain densimétrique ne cesse de nous étonner et confère au vin une précision et une pureté incomparables.

Nous avons acquis, à titre expérimental et pour l'élevage, deux jarres en terre cuite de Pino Parisi de Toscane, artisanales, de 500 litres, comme le faisaient nos ancêtres romains il y a 2000 ans.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	16.28 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	80% Merlot 13% Cabernet franc 7% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	17 septembre au 07 octobre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	12-13-14 avril 2017
Production:	60.000 bouteilles	Alcool:	14.5%