

MM
2016
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2016

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2016 : un Millésime Exceptionnel

Un millésime tardif très favorisé par un été et une arrière-saison exceptionnels.

Une année marquée par des séquences climatiques contrastées. L'hiver est doux et pluvieux avec des cumuls de pluies supérieurs aux normales, favorisant un débourrement précoce. Mais cette avance est par la suite effacée par la persistance de températures fraîches en avril, mai et juin, inférieures aux moyennes trentenaires. L'été, de juillet à septembre est chaud, très ensoleillé et sec, très rare dans notre région.

Notre deuxième année de culture selon les préceptes de la Biodynamie permet à la vigne de passer de façon remarquable ce stress hydrique apparu dès le mois de juillet.

La maturation des raisins se déroule lentement. Sous l'effet de deux épisodes orageux mi-septembre la maturité s'accélère. Les vendanges commencent le 29 septembre pour terminer le 14 octobre 2016. Elles durent huit jours mais sont étalées sur trois semaines à la recherche de la maturité phénolique optimale de chaque parcelle.

Notre réception de vendange, High-Tech, nous permet d'envisager, en plus d'une sélection parcellaire, une sélection grain par grain. Pour vinifier les petits lots produits par ce tri poussé nous utilisons 48 barriques de 500 litres en vinification intégrale ainsi que notre cuvier inox, rénové en 2012 et parfaitement thermo régulé.

Le premier vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans six jarres de 500 litres 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 beau millésime produit sur la propriété depuis notre arrivée, il y a déjà 20 ans, avec la grande fierté d'avoir produit nos raisins le plus naturellement.

La robe est rubis avec de légers reflets grenat, elle présente une légère évolution. Le nez, expressif et délicat, s'ouvre sur des notes de fruits noirs et rouges légèrement confiturés, de même que des touches épicées et finement boisées. Le second nez mêle la framboise à l'eau-de-vie, le noyau de cerise, la poire, quelques touches de musc. En bouche, l'attaque est nette, les tanins sont souples et la structure est ample.

Un Grand Cru qui va évoluer généreusement dans les prochaines années. La finale est d'une bonne longueur et vraiment typée du millésime.

Les notes des grands dégustateurs internationaux le prouvent.

| | | | |
|---------------|---|--------------------|---|
| 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: | 29 septembre au 14 octobre |
| Age moyen: | 30 ans | Mise en bouteille: | 18-19 avril 2019 |
| Production: | 55.000 bouteilles | Alcool: | 14% |