

MM
2020
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2020

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Le premier millésime certifié AB.

L'hiver est doux avec des températures supérieures aux normales, favorisant un débourrement très précoce. Cette préciosité nous contraint à lutter contre les gelées de printemps dès la fin du mois de Mars. Grâce à notre système de lutte nous avons pu préserver le potentiel de la récolte.

Le printemps, placé sous le signe de la pluie a pour conséquence une pression du mildiou très importante. Le travail et le savoir-faire dans la lutte biologique de l'ensemble de l'équipe a permis d'assurer le meilleur rendement. L'été, de juillet à septembre est caniculaire. Notre culture de la vigne en Biodynamie permet à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière.

La maturation des raisins se déroule lentement.

Sous l'effet d'épisodes orageux en août et septembre la maturité s'accélère.

Les vendanges, plus précoces que d'habitude, commencent le 20 septembre pour terminer le 30 septembre. Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves ou en barriques, permettent d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire. Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans des jarres en terre cuite.

Les premières dégustations sont à la hauteur de nos espérances et invite à la découverte de ce magnifique millésime.



Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	80% Merlot 15% Cabernet Franc 5% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha	Date de vendanges:	20 septembre au 30 septembre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	20 au 28 juin 2022
Production:	45.000 bouteilles	Alcool:	14%