

MMZ  
2023



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2023

*Sioen, propriétaire*



# CHATEAU LA MARZELLE 2023

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

Après un hiver proche de la norme, plus froid que la moyenne de mi-janvier à mi-mars et suffisamment arrosé à Bordeaux, la vigne commence son débourrement au cours des tous derniers jours de mars, dans les temps.

Le printemps est ensuite globalement plus chaud que la moyenne et la floraison se déroule dans des conditions estivales particulièrement favorables à la nouaison.

Malgré un cumul de précipitations entre début avril et la mi-juin sans excès, les températures douces, surtout la nuit, et les hygrométries très élevées, imposent une pression mildiou extrêmement forte.

Grace à un suivi du vignoble méticuleux, des applications bio et biodynamiques sans failles et une réactivité dans les travaux les dégâts liés au mildiou sont très faibles.

La véraison commence précocement autour du 12 juillet. Elle progresse dans un contexte de contraintes hydriques modérées, sans excès thermique, et la mi-véraison est atteinte un peu plus tôt qu'en 2022.

Le mois d'août et septembre sont chauds et secs, favorisant une belle maturation des tanins et une jolie fraîcheur aromatique.

Les vendanges commencent le 14 septembre et s'étalent sur 4 semaines pour terminer le 04 octobre.

Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves ou en barriques, permettent d'obtenir des vins équilibrés aux tanins soyeux et élégants 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.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 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:	14 septembre au 04 octobre
Age moyen:	40 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	55.000 bouteilles	Alcool:	14%

