

MM
2016
Z





PRIEURÉ LA MARZELLE 2016

Saint-Emilion Grand Cru

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.

Nos applications de tisanes et décoctions de plantes permettent à la vigne de passer de façon remarquable ce stress hydrique apparu dès le mois de juillet.

La maturation des raisins se déroulent 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 ce tri poussé nous utilisons 48 barriques de 500 litres en vinification intégrale ainsi que notre cuvier inox 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.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé 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:	31 ans	Mise en bouteille:	20 février 2018
Production:	14.000 bouteilles	Alcool:	13.5%