

2011

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON CRU BOURGEOIS

Un millésime précoce



L'année 2011 fût l'année de la précocité, telle est la caractéristique de ce millésime hors norme. Jamais de mémoire de viticulteur, les vendanges n'auront eu lieu si tôt !

Le printemps est arrivé très tôt et avec un temps exceptionnellement chaud et sec de mars à mi-juillet. De ce fait les premiers bourgeons ont éclos première semaine d'avril et la vigne s'est développée de façon effrénée nous imposant un rythme de travail intensif pour pouvoir effectuer tous les travaux nécessaires au bon développement de la végétation et l'obtention d'un produit de qualité. Au stade de la mi-floraison nous comptons un mois d'avance par rapport à une année normale.

Si bien qu'à mi-juillet tous nos regards se portèrent sur le vignoble où les premiers phénomènes de stress hydriques commencèrent à se faire sentir. Et là, au bonheur de tous, les conditions météorologiques se sont enfin dégradées pour avoir des pluies régulières qui ont permis à la vigne fin juillet et début août de poursuivre son cycle végétatif sans embuche et ainsi permettre aux grappes de poursuivre tranquillement leur formation. A mi-véraison nous avons encore plus de 2 semaines d'avance.

Par la suite, le beau temps fût de retour fin Aout ainsi qu'en septembre permettant ainsi de préserver et d'optimiser le potentiel qualitatif de ce millésime. Les vendanges ont commencé le 8 septembre avec les merlots et se sont achevées le 24 Septembre par les cabernets Sauvignons.

Cette année fût l'année de la précocité, de la réactivité et de la combinaison d'un travail appliqué et méticuleux à l'écoute de la vigne face à des conditions climatiques exceptionnelles qui auront permis d'obtenir un vin prometteur et de grande qualité.

Note de dégustation (en 2019): Ce millésime se caractérise par un nez aux arômes de sous-bois, fruits noirs bien mûrs et notes grillées. Sa bouche est ample avec une structure tannique présente et une fin de bouche complexe et longue.

Assemblage du millésime : 40% Merlot et 60% Cabernet Sauvignon

Rendement : 45 hl/ha

Terroir : Graves garonnaises

Superficie : 77 hectares dont 62 plantés en vignes

Encépagement : 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Certification environnementale : Agriculture raisonnée

Viticulture : Taille Guyot double, ébourgeonnage, effeuillage, enherbement en fonction des parcelles, vendanges en vert.

Vinification : macérations pré-fermentaires à froid, fermentations en cuves thermo régulées

Elevage : 12 mois en barrique (30% bois neuf)

Propriétaire : CAPSSA

Directeur Général : Laurent Mery

Directeur Technique : David Denechaud

Œnologue conseil : Hubert de Bouïard de Laforest

CHATEAU LAMOTHE-BERGERON - HAUT-MEDOC - CRU BOURGEOIS

49, chemin des Graves | 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel. +33 (0)5 56 58 94 77 | Fax +33 (0)5 56 58 98 18 | www.lamothebergeron.fr