

2012

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON CRU BOURGEOIS

Patience et vigilance furent les maîtres-mots



2012 restera dans les annales comme le millésime le plus tardif de cette décennie voire plus. Les conditions climatiques de ces dernières années nous avaient habituées à des millésimes plutôt marqués par leur précocité.

En effet la météo fut particulièrement agitée cette année, caractérisée par un hiver relativement froid ayant retardé le débourrement et un printemps pluvieux et dépourvu d'ensoleillement, perturbant ainsi le cycle végétatif de la vigne. Les floraisons en furent irrégulières et hétérogènes. Ces conditions difficiles combinées à une pression Mildiou particulièrement forte nous ont obligé à retenir une attention soutenue à l'état sanitaire du vignoble et à des travaux en vert méticuleux afin d'aérer au mieux le végétal.

Néanmoins, alors que ce millésime était plutôt mal engagé, fin juillet et août inversèrent la tendance grâce à un temps sec et des températures caniculaires qui perdurèrent en septembre. Ces conditions favorables ont permis à ce millésime de se bonifier et d'être attendu jusqu'à maturité complète. Les conditions climatiques des derniers jours de septembre et début octobre nous obligèrent à récolter de façon effrénée afin de préserver le potentiel qualitatif acquis sur la fin de l'été.

Les vendanges commencèrent le 5 octobre pour les merlots, le 11 octobre pour les Cabernet et s'achevèrent le 17 octobre. Des vendanges courtes et intenses de 12 jours !

Note de dégustation : Ce millésime fut pour nous un millésime compliqué mais de grande qualité. Les jus à la récolte étaient d'une netteté et d'un fruité surprenant, marqués par une complexité de goûts fruités et épicés. Au fur et à mesure des vinifications se profilaient de très beaux équilibres conférant à nos vins couleurs intenses et structure qui font de Château Lamothe Bergeron 2012 un grand millésime.

Assemblage du millésime : 55% Merlot et 45% Cabernet Sauvignon

Rendement : 41 hl/ha

Terroir : graves garonnaises

Superficie : 77 hectares dont 67 plantés en vignes

Encépagement : 58% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 2% 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

Cœnologue 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

