

2013

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON CRU BOURGEOIS

2013 : Un millésime délicat, capricieux mais agréablement surprenant !



Les 3 premiers mois de l'année furent marqués par une fraîcheur et une pluviométrie record et il fallut attendre mi-avril pour voir un temps plus sec et plus doux s'installer afin de permettre le débourrement de la vigne vers le 18 avril soit avec plus de 2 semaines de retard. Néanmoins celui-ci fut homogène et bien pourvu en inflorescences ce qui laissa de bons espoirs pour la récolte à venir. Mais c'était sans compter sur un printemps capricieux et pluvieux ayant pour conséquence une floraison irrégulière et incomplète entraînant une perte de récolte de l'ordre de 30% par rapport à une année normale.

Alors que ce temps maussade perdurait jusqu'à fin juin les pires craintes sur le millésime nous guettaient ; le mois de juillet se fit particulièrement caniculaire et sec permettant à la vigne de se développer correctement et de rattraper une partie du retard accumulé jusque-là. Août fut moins clément mais sans conséquence sur le potentiel acquis et le beau temps fut de retour au cours de la première quinzaine de septembre ; nous nous acheminons donc vers une date de début des vendanges très tardive avec une maturité complète estimée vers le 5 Octobre. Mais les caprices de la météo avec un temps certes doux mais ponctué d'épisodes pluvieux réguliers nous obligèrent à commencer à vendanger plus tôt afin d'éviter de récolter une vendange trop altérée par le botrytis et préserver le potentiel qualitatif acquis. Il s'engagea alors une course effrénée dictée par les conditions climatiques et la progression de ce botrytis ; le ramassage des raisins fut clairement dicté par l'aspect sanitaire de la vendange. Le ramassage des merlots débuta le 26 Septembre, celui des cabernets le 5 octobre et la totalité de la récolte fut ramassée au 8 octobre soit en 13 jours au total. Réactivité, rigueur et organisation furent les maîtres mots de la réussite de ce millésime délicat !

Note de dégustation : Malgré tous ces aléas climatiques ce millésime nous a tout de même réservé de bonnes surprises d'un point de vue qualitatif car il se caractérise par une belle couleur, un très beau fruit, de la fraîcheur et une structure fine et ronde.

Assemblage du millésime : 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon

Rendement : 31 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

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