

2014

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON CRU BOURGEOIS

2014 : Une belle surprise



L'hiver 2014 doux et humide a été suivi d'une période chaude et sèche post-débourrement qui a entraîné une avance de 15 jours sur le cycle de la vigne par rapport à la moyenne décennale. Le printemps plutôt frais et humide jusqu'à la floraison a eu pour conséquence un ralentissement de la croissance et a gommé cette précocité annoncée. Le temps bien plus clément de mi-juin, a vu la floraison s'achever dans de bonnes conditions.

La fin du printemps et le début de l'été doux et pourvus en eau de façon régulière ont permis une croissance rapide et importante de la vigne mais ont aussi nécessité une vigilance accrue afin de maintenir le vignoble dans un bon état sanitaire.

Juillet et août furent dans la continuité avec des températures plus clémentes mais pas suffisantes pour faire de 2014 un grand cru.

Il a fallu attendre la fin août pour avoir un temps durablement chaud et sec créant ainsi la contrainte hydrique nécessaire et favorable à l'obtention d'une vendange de qualité.

Ce temps estival s'est prolongé jusqu'à fin octobre et nous a permis d'attendre sereinement la maturité de chaque parcelle. Les raisins ont gagné en concentration et le retard de maturité accumulé a pu être rattrapé.

Les vendanges de merlot démarrées le 22 septembre se sont achevées le 7 octobre, celles des cabernets sauvignons ont débuté le 10 octobre pour s'achever le 15 octobre.

Les conditions particulièrement favorables de la fin de l'été nous ont permis de récolter des raisins de très bonne qualité, avec une belle richesse phénolique, une complexité aromatique très intéressante, un Ph assez bas, une bonne acidité et une très belle trame aromatique et tannique qui font de ce millésime une grande réussite.

Note de dégustation : Les vins issus de ce millésime offrent un nez sur les fruits noirs et des notes boisées. En bouche, ce sont des vins avec une belle structure et des tannins tendus.

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

Rendement : 40 hl/ha

Terroir : graves garonnaises.

Superficie : 77 hectares dont 67 plantés en vignes

Encépagement : 52% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Certification environnementale : Agriculture raisonnée

Viticulture : Taille Guyot double, ébourgeonnage, enherbement adapté à chaque parcelle, effeuillage, 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 Bouard 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