

# 2015

CHÂTEAU  
**LAMOTHE-BERGERON**  
CRU BOURGEOIS

## 2015 : Un millésime élégant et aérien



A Bordeaux chaque millésime est unique. Au Château Lamothe Bergeron, l'année 2015 a été particulièrement favorable au développement de la vigne. Elle a été marquée par une excellente floraison due à de bonnes conditions météo à partir de mai suivie d'une période historiquement chaude et sèche en juin et limite caniculaire en juillet ayant entraîné un début de stress hydrique. Stress qui à notre bonheur ne durera pas avec l'arrivée de pluies régulières en août mais néanmoins avec de belles périodes ensoleillées. Ces conditions ont eu pour conséquence un arrêt de croissance de la vigne tôt en juillet permettant ainsi une véraison rapide et homogène des grappes semblable à 2009. Avec le retour des pluies régulières et des conditions climatiques moins chaudes en Août, la vigne a pu finir sa croissance dans de très bonnes conditions.

Le mois de septembre fût de nouveau très beau avec un bel ensoleillement qui permit à la vigne d'entamer dans de bonnes conditions le processus de maturité indispensable à l'élaboration de grands millésimes. Cette étape a apporté une belle richesse alcoolique tout en maintenant un bon équilibre entre sucre et acidité ainsi qu'une belle teneur en anthocyanes dans les baies. Les tannins se sont alors affinés et ont atteint la maturité nécessaire à l'élaboration de vins de grande qualité.

Au Château Lamothe Bergeron les vendanges ont débuté le 15 Septembre pour les merlots et le 02 Octobre pour les cabernets pour se terminer le 8 Octobre. Pour résumer on peut dire qu'en 2015 tout s'est bien déroulé de la floraison jusqu'à la récolte nous donnant de beaux merlots et de magnifiques cabernets.

**Note de dégustation :** Les arômes de fruits rouges dominant ce millésime, accompagnés de subtiles notes fumées et épicées. La bouche est gourmande marquée par une belle fraîcheur et des tannins souples.

**Assemblage du millésime :** 55% Cabernet Sauvignon – 40 % Merlot – 5% Petit Verdot

**Rendement :** 48.5 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

**Cœnologue conseil :** Hubert de Bouïard de Lafortest.

**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](http://www.lamothebergeron.fr)