

# 2016

CHÂTEAU  
**LAMOTHE-BERGERON**  
CRU BOURGEOIS

## 2016 : un millésime d'exception !



Ce millésime 2016 fut marqué par une météo capricieuse avec six premiers mois très pluvieux, 500 mm de pluie entre janvier et mars avec de la douceur suivis par deux mois et demi de fraîcheur et pluies régulières, laissant craindre un risque de coulure au moment de la floraison.

Heureusement des conditions plus favorables dès début juin ont permis une bonne croissance et une floraison vers le 15-20 juin. Des conditions caniculaires historiques (80 jours, du 20 juin au 10 septembre) s'installèrent ensuite permettant l'arrêt de croissance précoce et net, indispensable à l'élaboration de vins de qualité. Malgré cette grande période de sécheresse, le stress hydrique de la vigne ne fût pas trop prononcé grâce aux réserves d'eau des mois précédents.

La pluie revint aux alentours du 14 septembre avec des précipitations de l'ordre de 40 mm, permettant à la vigne de reprendre sa maturation avec montée progressive des sucres, baisse de l'acide malique conférant un bel équilibre sucre-acidité au millésime.

Ensuite un temps sec avec des journées chaudes (25-30 °C) et des nuits fraîches (10-15 °C) s'installa, nous permettant d'attendre sereinement la maturité optimale de ce millésime tardif et qualitatif.

Les vendanges ont en effet débuté par les merlots du 29 septembre au 12 octobre, les Cabernets Sauvignon du 13 au 19 octobre. 2016 restera dans nos mémoires pour ses conditions météorologiques exceptionnelles nous donnant un très grand et prometteur millésime.

**Note de dégustation :** Notre millésime 2016 présente une belle concentration en tannins, des anthocyanes élevées, des couleurs très intenses avec un nez de fruits noirs, une bouche structurée avec de la rondeur, laissant présager d'un grand millésime.

**Assemblage du millésime :** 50% Cabernet Sauvignon – 45 % Merlot – 5% Petit Verdot

**Rendement :** 54 hl/ha

**Terroir :** graves garonnaises.

**Superficie :** 77 hectares dont 65 plantés en vignes

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

**Certification environnementale :** Culture raisonnée vers certification HVE (obtenue en 2018)

**Viticulture :** Travail du sol, engrais verts, 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 en barrique (30% bois neuf)

**Propriétaire :** CAPSSA

**Directeur Général :** Laurent Mery

**Directeur Technique :** David Denechaud

**Cœnologue conseil :** Hubert de Boüard 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](http://www.lamothebergeron.fr)