

2018

CHÂTEAU
LAMOTHE-BERGERON
CRU BOURGEOIS

Un très grand millésime de Bordeaux !



Comme cela peut parfois se produire, le millésime 2018 n'a pas été épargné par des conditions météorologiques délicates. En effet, l'hiver et le printemps particulièrement pluvieux ont retardé le débourrement (début Avril). Il a de plus fallu une grande rigueur et beaucoup de persévérance pour contenir une pression Mildiou comme nous n'en avons rarement connu.

Ces conditions particulièrement humides ont aussi impacté le travail des sols. En effet, nous avons dû faire preuve de beaucoup d'énergie pour venir à bout des mauvaises herbes afin de rendre le vignoble propre.

L'arrivée d'un temps estival fin juin a mis un frein au mildiou et aux mauvaises herbes. A partir de Juillet une nouvelle année pointa son nez tel un « miracle Bordelais », nous apportant un bel été et un début d'automne magnifique.

A compter de cette date s'est alors dessinée une récolte à fort potentiel qualitatif. La véraison fut rapide et homogène. La poursuite des bonnes conditions météorologiques jusqu'à début septembre permirent d'atteindre rapidement une excellente maturité phénolique.

Jusqu'à mi-octobre, ce beau temps permit de vendanger chaque parcelle de la propriété à sa juste maturité, phénomène assez rare à Bordeaux et qui laisse présager pour ce millésime 2018 un caractère exceptionnel d'un point de vue qualitatif.

Les vendanges débutèrent avec les Merlots le 14 Septembre et s'achevèrent avec les Cabernets Sauvignons le 11 Octobre. Elles auront ainsi duré plus de 25 jours.

Note de dégustation : Les vins issus de ce millésime exceptionnel nous offrent un nez avec une belle complexité aromatique de fruits rouges et noirs bien mûrs. En bouche, ce sont des vins avec une belle structure combinant rondeur, sucrosité et une belle longueur en bouche. Pour conclure, 2018 est certainement l'un des plus grands et des plus aboutis millésime de Bordeaux.

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

Rendement du millésime : 39 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 : Haute Valeur Environnementale (HVE)

Viticulture : travail du sol, engrais verts, taille Guyot double, ébourgeonnage, enherbement, 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 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