

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2008

Alcool	:	12,9	%
Acidité totale	:	3,30	g/l
Sucres réducteurs	:	2	g/l
Extrait sec	:	27,9	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	39	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,54	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles grises acides (pseudo-gley) +graves +grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) altitude 39 mètres offrant une large pénétration océanique et un ensoleillement total
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels, ébourgeonnage et vendanges vertes
Vendanges	:	manuelles avec tri sur table, du 6 au 14 Octobre (tard) à maturité naturelle.
Vinification	:	marc immergé et macération lente (21 jours)
Affinage	:	élevage 12 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 5 soutirages.

2008 ARISTOCRATE ET PAYSAN

CLIMAT Saison contrariante semée d' « accidents bénéfiques » :

-grappes étirées en « chapelet » (mauvaise floraison dûe à un début juin maussade) de graines espacées d' autant mieux mûres, mais à faible rendement

-septembre froid et sec (avec grand vent de Nord-Est à effet « plateau d'Argentine ») qui renforcera les peaux des baies, épaisses et croquantes,

-suivi d'un octobre doux et ensoleillé favorable au ramassage rapide d'un raisin charnu et savoureux.

STRUCTURE Solide charpente de tanins exceptionnels, base amère puissante où s'appuiera l' aromatique, traduits selon le stade de la dégustation, par l' artichaut, le thym, le poivre vert, la rhubarbe, le cœur de marguerite écrasé, l' olive verte, la peau de pamplemousse ou la frangipane.

BOUQUET Au 1^{er} nez (verre immobile) fraîcheur du cèleri, persil, basilic, laurier, écorce de pin, encre, suivie de noyau de cerise et feuille de figuier.

Au 2^{ème} nez (avec mouvement du verre), farine de blé et pierre chaude enveloppent anis, menthe, camphre, coriandre, muguet et jacinthe, puis libèrent les fruits rouges, framboise, cerise, et baies noires, myrtille, mûre et cassis.

En bouche, derrière la présence tannique (gentiane et feuille d'absinthe), les fruits s'affirment nuancés d'ananas, mandarine, abricot, pêche, mêlés de chair de pruneau, sucre roux, caramel au lait ; fruits doux, banane et poire William ; fruits secs, datte et figue, croûte de pain, tarte à l'oignon, châtaigne vanillée, cannelle, crème brûlée ; finale truffée, réglisse, pâte de coing et chocolat chaud.

Au verre sec, grenade, violette et rose fanée, fleur d'acacia, cire d'abeille et tabac blond.

Alliant robustesse et élégance, mieux que tout autre, le millésime 2008 nous ramène au rôle essentiel d'une amertume riche, note chaude des tanins bien mûrs, véritable faire-valoir de la complexité aromatique.

A noter : même jeu d'équilibre chez les Grands du Chocolat

Millésime à tenter un vieillissement de 20 ans et plus ?

EPANOUISSEMENT 2012 à 2016. Servir autour de 18 °C, déboucher une demi-heure auparavant.

Siège social : Château Vieux Chevrol - NÉAC - Société anonyme au capital de 38 112 €

Banque : Crédit Agricole Aquitaine compte n° 13306 00149 00726079010 49

BIC AGRIFRPP833 IBAN FR76 1330 6001 4900 7260 7901 049

R.C.S. Libourne B 332 160 431 - SIRET 332 160 431 00018 - APE 011 G - T.V.A. FR 14 332 160 431 - A.C.C. FR 93 061 E 3146