

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2010

Alcool	:	13,9	%
Acidité totale	:	3,24	g/l
Sucres réducteurs	:	2	g/l
Extrait sec	:	28,9	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	50	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, et ébourgeonnage.
Vendanges	:	manuelles avec tri sur table, du 27 septembre au 7 octobre à maturité naturelle.
Vinification	:	marc immergé et macération lente (21 jours)
Affinage	:	élevage 18 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 4 soutirages.

2010 « AOUT fait le MOUT » (proverbe gascon)

CLIMAT Deux facteurs majeurs ont marqué l'été de ce millésime 2010 :

- un déficit en eau de plus de 43 % depuis le début de l'année, le stress hydrique ressenti dès juillet va favoriser l'inversion du circuit de sève qui s'accumule alors dans les baies au lieu de se perdre en branches nouvelles
- une forte amplitude thermique journalière (autour de 14° entre jour et nuit) qui fortifiera les peaux et la structure.

Au 27 septembre, premier jour de vendange, les grains de raisin se présentent de petite taille et forte concentration, avec des peaux épaisses très aromatiques et riches en composés phénoliques mûrs à un niveau rarement égalé, une chair concentrée et des tanins de pépins au goût de « noisette ».

STRUCTURE Couleur rubis profond, charpente puissante de tanins gras, charnus et soyeux, avec ample développement en bouche et longueur impressionnante, caractéristique des grands millésimes.

BOUQUET Ballade entre fraîcheur et puissance chaleureuse, nos sens se promènent au gré de la complexité aromatique dès le premier nez entre menthe, résine de pin et farine de blé, puis au second nez, lavande, violette et tabac brun nuancé de l'amertume chaude du thym et du poivre Sichuan.

La bouche confirme : cèleri, laurier, camphre, cèdre et olive noire, suivis de sirop de myrtille, framboise et mûre avec une note noyau de cerise et poire en compote. Développement en écorce d'orange séchée, tarte à l'abricot, chair de pruneau, caramel, pâte de coing, cumin et cannelle.

Au verre sec, fleur de tilleul, cire, croûte de pain, bâton de réglisse, sucre roux, rhum, calvados à finale thé de Chine, miel et pain d'épices.

EPANOUISSEMENT 2013 à 2020. Bâti en harmonie et puissance, le millésime 2010 pourrait également viser un vieillissement d'exception. Servir autour de 18°C, déboucher une demi-heure auparavant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

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