

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL

Château Siaurac 2017



Le Vignoble

TERROIR : Graves , argiles profondes et sables argileux **SUPERFICIE EN PRODUCTION :** 46,18 ha
VITICULTURE PARCELLAIRE : 40 parcelles, En conversion agriculture biologique et pratiques biodynamiques.
ENCÉPAGEMENT : 74 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 6 % Malbec
VENDANGES : Du 22 septembre au 20 octobre
RENDEMENT : 5,3 hl/ha **SECOND VIN :** Plaisir de Siaurac
DIRECTEUR TECHNIQUE : Pénélope Godefroy **CONSULTANT :** Jean-Claude Berrouet

Le Vin

ASSEMBLAGE : 63 % merlot, 17 % cabernet-franc, 20 % malbec **AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans
VINIFICATION PARCELLAIRE : vinifié à partir des raisins des pieds non gelés en 2017: parcelles sur graves.
ELEVAGE : 14 mois 100% barriques de chêne français. 15% de barriques neuves, 85% de barriques de 1 vin.
DEGRÉ D'ALCOOL : 14 % **NOMBRE DE BOUTEILLES :** 9600 bouteilles
NOTES DÉGUSTATION : Robe rouge violacée, limpide et profonde. Nez intense et complexe dégageant des notes de petits fruits noirs, léger fumé, vanillées, avec des pointes épicées et poivrés. Bouche gourmande et fraîche, avec une attaque franche et un bon volume en bouche. Finale soyeuse. Bon équilibre.

Le Millésime 2017

2017 débuta avec un hiver frais et exceptionnellement sec. A partir de février, les températures furent très douces, entraînant un débourrement précoce.

Nos vignes de Siaurac furent touchées à 90% par le gel qui frappa une grande partie du vignoble bordelais lors des nuits des 27 et 28 avril. Suite à cet événement climatique rare, la vigne connut un arrêt végétatif de près d'un mois. Nous nous attelâmes alors à travailler les sols afin de relancer au mieux la repousse des vignes sinistrées, et nous délimitâmes précisément les zones gelées des zones non gelées afin que la sélection des grappes de première et seconde génération soit possible lors des vendanges.

Le printemps estival qui s'en suivit relança vigoureusement la pousse. Un minutieux travail en vert sur l'ensemble du vignoble fut réalisé afin de canaliser la pousse et de préparer la prochaine taille d'hiver.

Le temps chaud et sec se poursuivit jusqu'à fin juin, ce qui contribua à réduire le retard du cycle des vignes gelées à deux semaines. L'été connut des températures et un ensoleillement modeste mais le beau temps qui s'installa à partir de mi-septembre permit d'attendre une bonne maturité sur les grappes de seconde génération.

Les vendanges de Siaurac s'étalèrent finalement sur un mois, du 11 septembre au 11 octobre. La production de premier vin fut possible. Il est issu exclusivement des vignes n'ayant pas gelé, situées sur les meilleures parcelles de notre vignoble, sur nos graves proches de Pomerol.