

# Château Siaurac 2018



## Le Vignoble

*TERROIR* : Graves, argiles profondes et sables argileux *SUPERFICIE EN PRODUCTION* : 46,18 ha

*VITICULTURE* : 40 parcelles. En conversion Bio, certifié HVE3, membre du périmètre Certifié ISO 14001 de l'association du SME des Vins de Bordeaux

*ENCÉPAGEMENT* : 74 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 6 % Malbec

*VENDANGES* : Du 14 septembre au 11 octobre

*RENDEMENT* : 42,5 hl/ha

*PROPRIÉTAIRE* : Artémis Domaines

*DIRECTEUR TECHNIQUE* : Pénélope Godefroy *CONSULTANT* : Jean-Claude Berrouet

## Le Vin

*ASSEMBLAGE* : 80% merlot, 17% cabernet-franc, 3% malbec *AGE MOYEN DES VIGNES* : 35 ans *ELEVAGE* :

14 mois. 40% en fût, 60% en cuve béton.

*DEGRÉ D'ALCOOL* : 14,5 % *NOMBRE DE BOUTEILLES* : 140000 bouteilles *SECOND VIN* : Plaisir de Siaurac, 91000 bouteilles

*NOTE DE DÉGUSTATION* : Un vin éclatant de fruits, de la maturité et de la fraîcheur. La bouche est onctueuse et la finale fondue et fraîche.

## Notes

André Kunz - Weingabriel : 16+ James

Suckling : 91 - 92

## Le Millésime 2018

Les conditions très pluvieuses de l'hiver se poursuivirent au printemps, avec notamment de nombreux épisodes orageux de mars à avril, accompagnés de températures douces. Le débourrement fut tardif mais franc.

La pluviométrie estivale fut plutôt déficitaire par rapport aux normales saisonnières, malgré des orages fréquents en juin et juillet. La floraison se déroula malgré tout très convenablement, grâce aux températures, supérieures aux normales de saison. L'été fut chaud, voir très chaud, avec des périodes de canicule début août.

La période de maturation se déroula dans d'excellentes conditions. Nos vignes ne subirent pas de contrainte hydrique précoce, ce qui contribua à la richesse du millésime. La sécheresse de fin de saison permit d'obtenir une belle richesse phénolique et un équilibre aromatique préservé.

Ces conditions climatiques nous permirent de vendanger chaque sélection parcelle à son optimum de maturité. Nous attaquâmes les merlots de Siaurac le 14 septembre, jusqu'au 5 octobre. Nos malbecs furent récoltés le 3 octobre, et nos cabernets francs du 8 au 11 octobre.