

Château Siaurac

LALANDE DE POMEROL
2021

Le Vignoble

TERROIR : Graves, argiles profondes et sables argileux

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 46,18 ha

VITICULTURE : 40 parcelles.

Certifié HVE3, membre du périmètre Certifié ISO 14001
de l'association du SME des Vins de Bordeaux

VENDANGES : Du 06 au 12 octobre 2021

PROPRIÉTAIRE : Les Terroirs de Suravenir

RESPONSABLE TECHNIQUE : Pénélope GODEFROY

CONSULTANT : Jean-Claude BERROUET

Le Vin

ASSEMBLAGE :

51% Cabernet-franc, 38% Malbec,
10% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES : 32 ans

ELEVAGE : 14 mois. 5% Bois neuf, 37% Bois de 1
vin, 47% Bois de 2 vins, 11% Amphore

RENDEMENT : 4,10 hl/ha

DEGRÉ D'ALCOOL POTENTIEL : 12,85 %

PRODUCTION ESTIMÉE : 22 000 bouteilles

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le bouquet est complexe et appétant : les épices, poivrées et douces, accompagnent des notes florales, ainsi que des touches de cerises et de cassis. L'attaque est franche, et s'allonge sur un équilibre tout en gourmandise et fondu. Une proposition de Château Siaurac d'une belle harmonie et délicatesse pour ce millésime atypique.

Le Millésime

2021 commence par un hiver plus doux et plus arrosé que la moyenne.

Le débourrement, homogène et précoce, est noté le 28 mars. Le printemps 2021 est marqué par des températures froides, occasionnant au cours de quelques nuits consécutives, des dégâts de gel importants sur le vignoble de Siaurac. Ces conditions, accompagnées d'un temps sec en avril, puis pluvieux en mai, ont pour conséquence un retard dans le cycle végétatif.

La brusque remontée de températures qui suit la floraison induit une forte pousse de la végétation, entraînant la nécessité d'une forte réactivité au vignoble pour accompagner au mieux ce développement, dans un contexte d'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet.

En suivant, quatre semaines de temps secs s'installent, favorisant des contraintes hydriques qualitatives sur nos sols de graves.

La période de maturation se déroula sous un climat globalement frais, entraînant un équilibre de maturité d'une belle fraîcheur, que l'on n'avait pas connu depuis longtemps, au regard des derniers millésimes solaires. Les alcools potentiels sont raisonnables et les quelques journées chaudes de septembre ont été suffisantes pour adoucir des acidités et affiner les maturités phénoliques.

Nos vendanges, particulières cette année, du fait de nos petits rendements, se déroulèrent du 6 octobre au 12 octobre. La part de nos malbecs et de nos cabernet-francs est importante en 2021 dans nos assemblages, du fait qu'ils aient mieux résisté au gel drastique printanier



90-92 A. GALLONI

90 J. LEVE
89 J. SUCKLING

89-90 Y. BECK

SCEA Domaine de Siaurac

Château Siaurac – Lieu dit Ciorac 33500 Néac – France

05 57 51 64 58 - www.siaurac.com