

# CHÂTEAU HAUT-MAURAC 2009

Olivier DECELLE, propriétaire  
Stéphane DERENONCOURT, vigneron-consultant

---

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur la commune de Saint-Yzans, Château Haut-Maurac regarde la Gironde, comme les meilleures croupes du Médoc, tels que Châteaux Latour et Montrose.

22 hectares s'étendent sur la croupe de Mazails qui domine la Gironde, et 6 hectares sur le plateau de Martinet.

## APPELLATION

Médoc, Cru Bourgeois.

## TERROIR

La proximité du fleuve et le microclimat qui en découle, associés à un sol rare de graves garonnaises, en font l'un des grands terroirs d'exception du Médoc.



---

## CÉPAGES

Merlot 60 %, Cabernet sauvignon 35 %, Malbec 5 %.

L'âge des vignes assure une pleine maturité au vin, ainsi qu'une grande régularité dans les millésimes.

## SUPERFICIE

22 ha en production

## ÂGE DES VIGNES

30 ans

## DENSITÉ

6 200 pieds/ha

## RENDEMENT

40 hl/ha

---

## VITICULTURE

Taille guyot simple pour les jeunes pieds et mixte pour les vieux. Ebourgeonnage, épamprage, effeuillage.

Travail du sol entre les rangs. Lutte raisonnée, production intégrée.

Vendanges en vert.

## VENDANGES 2009

Millésime ensoleillé et chaud mais sans excès, ce qu'aime la vigne par dessus tout. Toutes les étapes du cycle végétatif se sont déroulées dans d'excellentes conditions : temps chaud, sec et ensoleillé.

La véraison a débuté dès fin juillet, caractéristique des années assez précoces et des plus grands millésimes. Très beau mois d'août et de septembre qui ont permis d'atteindre une maturité optimale et de vendanger à la carte selon les terroirs et les cépages.

Vendanges du 30 septembre au 7 octobre pour les Merlots, le 5 octobre pour les Malbecs et les 12, 16 et 19 octobre pour les Cabernets sauvignon.

## VINIFICATION – ÉLEVAGE

Sélection parcellaire.

Tri des grappes dans les vignes.

Tri des grains à l'entrée du chai.

Fermentation en cuves thermorégulées.

Pigeage entre 1050 et 1015 – Délestage.

Légers remontages pendant la période de fermentation.

Élevage 18 mois, pour 20 % en cuve, et 80 % en barriques de chêne, dont ¼ barriques neuves.

## PRODUCTION

90 000 bouteilles.