

CHÂTEAU HAUT-MAURAC 2011

Olivier DECELLE, propriétaire
Stéphane DERENONCOURT, vigneron-consultant

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situées sur la commune de Saint-Yzans, les vignes de CHÂTEAU HAUT-MAURAC paraissent plonger dans la Gironde. Voisins de Château Loudenne, ses 22 hectares s'étendent sur la croupe de graves garonnaises de Mazails et 6 hectares sur le plateau argilo-calcaire 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 %.

SUPERFICIE

24 ha en production

ÂGE DES VIGNES

35 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. Vendanges en vert.

VENDANGES 2011

La qualité de drainage des terroirs de graves garonnaises de CHÂTEAU HAUT-MAURAC ont permis à la vigne de passer sans encombre les pluies de début septembre. La récolte a été conservée sur pied jusqu'au début du mois d'octobre et a ainsi bénéficié du retour de l'été indien atteignant un haut niveau de maturité.

Les Merlots sont gourmands et très fruités. Les Cabernets sauvignon sont puissants et floraux.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Double tri des grappes dans les vignes et à l'entrée du chai. Fermentation en cuves thermorégulées. Pigeage entre 1050 et 1015. Délestage. Légers remontages pendant la période de fermentation.

ÉLEVAGE

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

PRODUCTION

90 000 bouteilles.

