

CHÂTEAU HAUT-MAURAC

Médoc Cru Bourgeois

2013

Olivier DECELLE, propriétaire-vigneron

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

60% Merlot, 40% Cabernet-sauvignon

SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	DENSITÉ	RENDEMENT
24 ha en production	35 ans	6 200 pieds/ha	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 2013 : tardif, contrasté, stressant et faible en volume

Après un débourrement satisfaisant avec une sortie homogène des grappes, le printemps froid et humide entraîna une floraison longue et tardive suivie d'un important millerandage sur les vieilles vignes. Les conditions favorables de juillet et août permirent de rattraper une partie du retard avec des véraisons s'étalant du 10 au 20 août.

Septembre, chaud et humide accompagné de foyers de botrytis a perturbé le rythme des vendanges.

2013 aura nécessité un travail constant à la vigne mais a cependant produit un Haut Maurac équilibré avec un beau fruit et un assemblage de 60% merlot et 40% cabernet savignon.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Travail minutieux de tri au moment de l'encuvage, vinification privilégiant une extraction modérée. Fermentation en cuves thermorégulées. Pigeage entre 1050 et 1015. Délestage. Légers remontages pendant la période de fermentation.

ÉLEVAGE

50 % en cuve et 50 % en barriques de chêne, dont barriques neuves, pendant 18 mois.

PRODUCTION

90,000 bouteilles.

