



# Château PAVEIL de LUZE

## 2014

### Cru Bourgeois

<b>Appellation :</b>	Margaux
<b>Terroir :</b>	Graves profondes
<b>Superficie :</b>	30 hectares
<b>Densité de plantation :</b>	7000 pieds/ha
<b>Rendement :</b>	47 hl/ha
<b>Encépagement :</b>	80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
<b>Age de la vigne :</b>	30 ans de moyenne
<b>Récolte :</b>	mécanique
<b>Trie :</b>	Mécanique Viniclean + table classique
<b>Vinification :</b>	cahier des charges Derenoncourt Consultants
<b>Elevage :</b>	100% en barriques de chêne français 35% neuf 35% 1 an 30% 2 ans
<b>Production :</b>	+/- 160.000 blles

**Contact : Frédéric de Luze**

**Téléphone : 09 75 64 57 97**

**Fax : 05 57 88 07 32**

**Email : [contact@chateaupaveildeluze.com](mailto:contact@chateaupaveildeluze.com)**

**Site Internet : [www.chateaupaveildeluze.com](http://www.chateaupaveildeluze.com)**

## **Commentaires :**

Les millésimes se succèdent et ne se ressemblent pas toujours. Certains pour différentes raisons laissent un souvenir impérissable dans la mémoire d'un vigneron.

Les conditions météorologiques, bien sûr, ne sont jamais les mêmes. L'impartialité du temps et la logique pas toujours implacable des saisons qui passent, font de ce beau métier de la terre et de la vigne un éternel recommencement. Notre vin renaît chaque année dans un contexte qui lui est propre et qui fixera son identité dans toutes les phases de son développement, jusque dans nos verres.

Tout a commencé par des mois de juillet et août frais et humides avec une persistance de pluies qui commençait à nous faire douter. Une véraison longue et de nombreuses questions se soulevaient : les grappes allaient-elles résister ? Quand allions-nous vendanger ? Comment optimiser cette récolte à venir ? Aurions-nous un rendement correct ?

Heureusement l'été ensoleillé n'avait pas disparu, il a seulement glissé lentement, mais sûrement, vers le début de l'automne, décalant ainsi la maturité optimale des grappes à septembre et octobre. Une maturité qui s'est alors équilibrée formant une belle homogénéité et un grand soulagement pour toute l'équipe.

Les vendanges au Paveil font partie des plus longues que nous ayons eu depuis longtemps.

Le 1er octobre, nous avons attaqué les merlots et ce jusqu'au 7 octobre.

Puis, nous avons ramassé les cabernets sauvignons du 14 au 22 octobre.

C'était merveilleux de voir la qualité des raisins et la couleur puissante et immédiate au point qu'il a été impossible de faire un rosé.

Nos conseillers et amis, Stéphane Derenoncourt et Simon Blanchard, étaient heureux de cette belle qualité de raisins et des possibilités que nous avons en terme de vinification.

Des macérations longues de 28 jours avec des remontages légers et fréquents. Des fermentations malolactiques très rapides et un entonnage en barriques ont même permis de partir décontractés pour Noël.

Après toutes les dégustations que nous avons eues, le château Paveil de Luze 2014 laisse déjà apparaître un niveau qualitatif somptueux, on tend vers l'expression typique margalaise que nous recherchons et on se met même à le rapprocher d'un autre millésime très réussi chez nous, le prestigieux 2010 !!

Bien sur il est trop tôt pour se prononcer mais voici nos premières impressions de dégustation au début du mois de janvier :

**« Dès le premier nez, le vin montre une très belle intensité aromatique ainsi qu'une complexité aromatique typique des grands millésimes dits "classiques".**

**Les premières notes florales de violettes et de roses fanées laissent rapidement la place à de puissants arômes de ronce sauvage.**

**En bouche, l'attaque est à la fois soyeuse et franche, puis elle évolue sur une trame tannique serrée, aux doux arômes de mure et de vanille bourbon.**

**La fraîcheur de ce millésime donne à ce vin une finale étirée aux élégants tanins de cabernets sauvignons mûrs et à la noble aromatique de cèdre et cassis. »**

**Car il y a aussi un contexte humain derrière chaque vin, mon 11<sup>ème</sup> millésime restera dans ma mémoire comme une longue et belle aventure humaine et professionnelle qui m'a aidé à tenir bon personnellement et qui m'a redonné une énergie nouvelle pour continuer encore de nombreuses années à récolter et magnifier la terre de nos ancêtres et à inscrire nos vins dans le temps.**