



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU LES JUSTICES Sauternes

Le Château Les Justices est situé près du Ciron en bas de Preignac, d'une part, sur une parcelle de graves profondes et limon et où sont plantés du sémillon et la muscadelle et d'autre part, une parcelle de graves et sable rouge sur roche-mère où sont plantés aussi du sémillon et le sauvignon.

LE BOTRYTIS CINEREA

Le phénomène de botrytisation est une conjonction de plusieurs facteurs : le terroir spécifique de Sauternes, sa situation géographique et des conditions climatiques particulières :

- Le terroir de Sauternes permet une maturité du Sémillon et même une surmaturité avant l'équinoxe d'Automne qui amène souvent des précipitations déclenchant du botrytis.

- De plus, la région de Sauternes est bordée par la Garonne et le Ciron. Cette petite rivière, qui descend des Landes, est beaucoup plus froide que la Garonne et en se jetant dans celle-ci, provoque l'apparition de brouillards matinaux pendant la période des vendanges.

- Et si cette création de brumes matinales est essentielle pour le développement du botrytis cinerea, la botrytisation sera parfaite pour nos grappes de raisin si un temps ensoleillé et venteux permet de concentrer les raisins colonisés. En effet le beau temps va permettre cette concentration en évaporant l'eau présente dans la baie, par les micro-trous percés dans l'épiderme par le champignon, on dit à ce stade que le raisin est rôti..

De plus, le botrytis digère les composés aromatiques du raisin et les magnifie, c'est l'alchimie du botrytis.



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

LES VENDANGES

La vendange aux Justices se fait toujours tardivement.

Les raisins vont être cueillis grain à grain en plusieurs passages, appelés tries, et mis dans des petites cagettes. 3 à 8 tries sont alors nécessaires. Elles peuvent être à plusieurs jours d'intervalle selon l'évolution des baies de raisins et vont s'étaler de fin septembre à fin octobre.

La première trie, dite de nettoyage, n'est pas toujours sélectionnée dans l'assemblage, car souvent, trop de baies ont été abîmées précocement par des oiseaux ou des insectes.

La 2ème et la 3ème sont souvent les plus intéressantes.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Le pressurage est réalisé dans une presse pneumatique et va durer 6 heures.

Les moûts sont ensuite mis à fermenter en cuves inox à 17°C, la fermentation va durer 1 à 3 mois.

Le vin est ensuite élevé en cuves pendant 12 mois avant la mise en bouteilles.

L'absence de barriques durant l'élevage ou la fermentation du Château les Justices s'explique par notre volonté avérée d'éviter toute arômatization par le bois, de garder la fraîcheur et surtout la noblesse des arômes fruités du terroir de Preignac conjugué à la magie du botrytis.

Et ainsi de garder le style pur et droit du Château Les Justices, toujours soutenu par une belle acidité.



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU LES JUSTICES SAUTERNES



SUPERFICIE : 8,5 Hectares
TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : Graves, sables et une partie argileuse avec sous-sol argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 88% Sémillon 8% Sauvignon
4% Muscadelle

VENDANGES : Manuelles par tries successives
RENDEMENT MOYEN : 18-20 hl/ha les années de production
VINIFICATION : Mise sous froid des moûts à la sortie du pressoir, débourbage et fermentation en cuve inox à basse température.

ELEVAGE : En cuves pendant 18 mois
MISE EN BOUTEILLES : 18 mois après la récolte
PRODUCTION : 20 000 bouteilles



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com