

# Gatefer

## DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

### FOCUS MILLESIME 2016

#### Les particularités climatiques du millésime

- L'automne 2015 a été marqué par une sécheresse inhabituelle. Les pluies du printemps n'auront pas compensée le déficit initial des réserves hydriques.
- Le printemps frais a entraîné sur tout le cycle un retard physiologique, ponctué de difficultés d'assimilation minérales, notamment sur le vignier.
- A la mi-juillet, une récolte tardive se profilait. Les fortes températures relevées à partir du 22 août auront complètement bouleversées ces prévisions. La chaleur s'est installée durablement, accompagnée d'une sécheresse importante. Les températures nocturnes plutôt fraîches auront toutefois permis de préserver les acides du raisins.
- A l'approche des vendanges, les raisins se sont concentrés, entraînant des maturités « explosives ». Si la récolte a commencé un peu tardivement sur les cépages précoces, il a fallu enchaîner très vite, tous les cépages arrivant à maturité de manière rapproché, avec notamment des cabernet-sauvignons très en avance.
- Les vendanges se sont terminées à la veille d'un épisode cévenol violent à la fin du mois de septembre.

#### La conduite du vignoble

- Démarrage lent du développement végétatif.
- Pression phytosanitaire, oïdium notamment, réelle mais contenue.
- Bon développement végétatif. Il était important de conserver tout le feuillage pour protéger les grappes du soleil en fin de saison.

#### La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention, manuelles pour les macérations - vinification parcellaire
- Merlot et syrah sont vinifiés en deux façons : vinification traditionnelle et macération carbonique.
- Vinification traditionnelle : vendanges égrappées et foulées, démarrage de fermentation autour de 18 – 20°C, fin de cuvaison à chaud avec travail modéré du marc. Cuvaison de 10 à 20 jours selon les cépages.
- Macération carbonique : vendanges manuelles, les grappes entières sont encuvées dans une cuve préalablement saturée en CO2. Cuvaison à chaud pendant 15 à 20 jours sans travail du marc pour favoriser la fermentation intracellulaire.
- Entonnage cépage par cépage après réalisation des fermentations malolactiques. Elevage de 12 mois dans des fûts de 0 à 4 vins.
- Assemblage et mise en bouteilles au printemps 2018.

#### DATES DES VENDANGES

Merlot : du 5 au 8 Septembre  
Cabernet Sauvignon : le 22 Septembre  
Syrah : du 12 au 16 Septembre

#### L'ASSEMBLAGE

Merlot : 55%  
Cabernet Sauvignon : 30%  
Syrah : 15%

#### LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

#### L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier  
Palatsi



Jean Natoli  
Œnologue conseil

« Nous aimons dire que cette cuvée issue majoritairement de cépage bordelais a un accent languedocien. La robe est profonde, d'un rubis brillant. Le nez déroule une jolie complexité exprimant une belle maturité (bâton de réglisse, confiture de cerise, pain grillé) et un élevage toujours impeccable ) la Clapière (poivre, vanille, Havane). L'ensemble développe une belle fraîcheur finale et une vraie appétence. Suggestions : anguilles en matelote, Saint Nectaire. »

#### CERTIFICATIONS



#### GARDE ET SERVICE

- t° 17 °C
- T 7 à 9 ans
- % 14,5% vol

#### NOTES DE DÉGUSTATION

- Superbe robe profonde aux nuances pourpres.
- Nez très ouvert, démontrant la belle maturité des raisins en 2015 : confitures de fraises et de cassis, gousse de vanille, moka, graphite et pointe de menthol. Les tanins, assagis, déroulent leur trame serrée et veloutée.
- Finale sur le poivre noir.

#### ACCORDS METS & VINS

Côte de bœuf, agneau pascal.

www.chateaux-castel.com  
ChateauxetDomainesCastel  
@ChateauxCastel



Châteaux et Domaines Castel  
21-24 rue Georges Guynemer  
33 290 Blanquefort - France  
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00