



Millésime 2014

Château Trois Moulins



2014 : 300 heures d'ensoleillement en Septembre ! ...

Oui, l'été est arrivé en retard. Mais 300 heures d'ensoleillement en septembre et des conditions climatiques qui perdurent en octobre ont abouti à vendanger de très beaux raisins. Dans ces conditions les vendanges ont été décidées à la dégustation, sans contrainte sanitaire parcelle par parcelle.

Les travaux en vert réalisés sur toute la propriété, effeuillage double face, vendanges vertes (quelques parcelles) ont permis aux raisins d'obtenir une belle maturité. Le cumul des pluies sur la propriété en septembre et octobre (jusqu'au 16/10) a été de 11 mn.

Le gagnant se juge la ligne d'arrivée passée ! Le climat de ce millésime nous a fait quelquefois douter, mais le sprint final a doté 2014 des meilleures conditions, pour en faire un millésime de renom.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot :
du 26/09 au 08/10

Cabernet Sauvignon :
du 06/10 au 11/10

Cabernet Franc :
07/10

Rendement moyen : 48 hl

Rendement moyen Grand Vin : 44 hl

Acidité totale 3,58 - Ph 3,6 - IPT 81

Assemblage :

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

Degré alcoolique :
13,5% vol.

Apogée :
2018 - 2020

Œnologie-conseil :
Hubert de Boüiard.

Vinification

Débourbage, macération pré-fermentaire à 5°C de 2 à 4 jours avant fermentation.

Début de fermentation à 18°C, maintien de la fermentation jusqu'à densité 1030.

Opérations sur cuve : 2 délestages par jour, 1 pigeage par petits volumes.

Puis remontée progressive de la température jusqu'à 28°C, travail de la cuve à minima.

Après vinification ; mise en suspension des lies, macération finale durant 8 à 15 jours.

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

Depuis 2001 : station de traitement des effluents viti-vinicoles

Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture biologique

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

viticulture

Encépagement : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 40%

Cabernet Franc 15%

Age moyen du vignoble : 21 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Stratégie de protection raisonnée du vignoble.

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débourbage,
macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours

Cuvaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

30% de barriques neuves, 20% barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

130 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE