



# Millésime 2015

## Château Trois Moulins



*2015 : Un millésime surprenant... et un joli cadeau !*

On pourrait résumer la météo 2015 en deux mots: chaud et sec.

Sec, puisque le déficit hydrique a été inférieur à 100 mm (surtout Mai, Juin et Juillet) à la moyenne trentenaire. Chaud, la moyenne de température en Aquitaine en 2015 est supérieure de 0,50°C avec comme paradoxe: plus froid en hiver et plus chaud en été.

La floraison est très homogène (90% sur 72 heures) et la nouaison est atteinte vers le 5 Juin. Le déficit hydrique et les fortes températures ont ralenti la phénologie de la vigne jusqu'au début Août. La véraison est acquise vers le 10 Août avec les premières pluies qui relancent la phénologie de façon explosive. Nos sols filtrants ont permis aux baies de prendre du volume. En septembre, les épisodes orageux ont évité le Sud Médoc.

Les travaux sur le vignoble dans ce contexte climatique ont été adaptés à chaque parcelle (44 parcelles suivies). En fonction du cépage, de l'orientation, du développement foliaire et de la charge, nous avons adapté nos travaux. Durant les vendanges, nous avons pris notre temps (22 jours au lieu de 16 ou 17), l'état sanitaire n'a jamais été une contrainte.

Au chai, sur les conseils d'Hubert de Boüard, nous avons eu comme devoir de conserver la richesse de cette vendange (voir ci-dessous, vinification). Les caractères dominants du millésime 2015: richesse aromatique et qualité des tannins.

Ce millésime 2015 est un véritable cadeau pour le 20ème anniversaire en ma qualité de viticulteur.

chiffres clés

### *Vendanges :*

Merlot :  
du 17/09 au 01/10

Cabernet Sauvignon :  
du 30/09 au 08/10

Cabernet Franc :  
30/09

Rendement moyen : 50 hl  
Acidité totale 3,20 - Ph 3,68

### *Assemblage :*

40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,  
25% Cabernet Franc

*Degré alcoolique :*  
14% vol.

*Cœnologie-conseil :*  
Hubert de Boüard.

## 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