

CHÂTEAU LA GARRICQ



Appellation : Moulis-en-Médoc
Cru Bourgeois

Commune : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey
33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067
info@chateupaloumey.com

Surface : 2.6 ha

PDG : Martine Cazeneuve

Œnologue conseil : Daniel Llose

Responsable technique : Pascal Lamarque

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 30% / Petit Verdot 20%
- Sol : graves et argiles marneuses
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité de plantation : 6700 pieds/ha
- Culture raisonnée de la vigne et des sols
- Ébourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage sélectif, vendanges vertes si nécessaire

Vinification

- Vendanges : mécaniques et manuelles suivant les parcelles
- Double tri, mécanique puis manuel sur table vibrante à la réception de la vendange
- Vinification : à la parcelle; cuves thermorégulées de 40 à 180 hl; macération post fermentaire de 20 à 26 jours. 30% de la fermentation malolactique en barrique neuves
- Élevage : 12 mois, 100 % en barrique dont 1/3 de bois neuf
Suivi qualité des tonneliers : dégustation à l'aveugle tous les 4 mois
- Soutirage de barrique à barrique tous les 4 mois

Mise en bouteille

- Collage au blanc d'œuf
- Pas de filtration

En 1993, Martine Cazeneuve reprend le Château la Garricq en appellation Moulis. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel. Avec 20% de Petit Verdot, il donne des vins puissants et généreux appréciés des amateurs.

MILLESIME 2012

Profil du Millésime 2012 : Année de vigneron

L'hiver 2012 fut particulièrement froid et sec, fraîcheur et humidité ont caractérisé le printemps et ont ralenti la floraison. L'été a démarré tardivement, avec une chaleur s'installant à partir du mois d'août, rendant ainsi la véraison lente et hétérogène. Conséquence de la météo capricieuse, le mildiou a été particulièrement virulent. Les températures caniculaires d'août ont heureusement aidé à lutter contre le champignon. Les conditions climatiques de septembre (chaud et ensoleillé) ont favorisé le départ de la maturation des rouges de manière spectaculaire, ainsi que les phénomènes de concentration des sucres et l'accumulation des composés phénoliques. Les écarts de température élevés entre le jour et la nuit ainsi que les températures nocturnes basses ont été favorables à l'expression aromatique et à la synthèse des anthocyanes. Les vendanges 2012 signent le retour vers un calendrier plus traditionnel. La magnifique arrière-saison nous a incités à attendre la parfaite maturité des raisins. Dommage que les rendements soient aussi faibles.

Dates de récolte :

Merlot : 12 octobre / Cabernet Sauvignon : 16 octobre

Petit Verdot : 10 octobre

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 40% / Merlot 48% / Petit Verdot 12%

Alcool : 13% Vol

Production : 13 000 bouteilles

The Wine Enthusiast **91** With 20% of Petit Verdot in the blend, the wine has both great color and a rounded, full-bodied blackberry character. This perfumed wine needs to age, so drink from 2018. (05/01/2015)

Wine Spectator February 2015 **87**

Guide Hachette des Vins 2016 Septembre 2015 **1 étoile**

