

CHÂTEAU LA GARRICQ



Appellation : Moulis-en-Médoc

Cru Bourgeois du Médoc

Commune : Moulis-en-Médoc

Propriétaire : S.A. Château Paloumey

33290 LUDON MEDOC

☎ + 33 (0)557 880 066 - 📠 +33 (0)557 880 067

info@chateaupaloumey.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-cœurs, 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 2013

Profil du Millésime 2013 : Unique et complexe

L'hiver 2013, particulièrement pluvieux, est caractérisé par une hausse de près de 25% des précipitations par rapport aux normales trentenaires. Le mois d'avril a favorisé un début de printemps sec et ensoleillé ainsi que le démarrage du cycle végétatif. Les espoirs d'un printemps clément n'ont pas duré : les mois de mai et juin sont marqués par des journées fraîches et pluvieuses et par un déficit de soleil ayant pour conséquences retard de la floraison et coulure dans certaines parcelles de merlot. Heureusement, nous retrouvons soleil et températures estivales dès le mois de juillet. Quelques pluies persistent : le Sud Médoc échappe néanmoins aux orages de grêle. Le soleil domine toujours les premières semaines de septembre jusqu'au retour des précipitations dès le milieu de mois, réduisant ainsi le retard de ce millésime. Les vendanges 2013 ont requis une adaptation permanente au contexte climatique; la maîtrise de la maturation et le savoir-faire de notre équipe au chai contribuent à la réussite de ce nouveau millésime unique aux faibles rendements.

Dates de récolte :

Merlot : 6 octobre / Cabernet Sauvignon : 10 octobre

Petit Verdot : 12 octobre

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 47% / Merlot 40% / Petit Verdot 13%

Alcool : 13% Vol

Production : 13 000 bouteilles

Revue de presse :

Le Guide Hachette des Vins 2017 1 étoile

D'un grenat limpide, ce moulis aromatique mêle les fruits noirs aux épices (musc). Rond et fruité en bouche, il dévoile une matière fine et serrée et montre une belle persistance. D'un potentiel supérieur à la moyenne, il mérite une petite garde pour arrondir sa finale.

The Wine Enthusiast 89

This small, seven-acre property has an unusually high (20%) proportion of Petit Verdot in its wine, giving it big color and structure. Ripe black currant fruits balance the tannins. Drink from 2018.

