



# CHATEAU D'ARSAC

## CRU BOURGEOIS

### 2014

#### CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

---

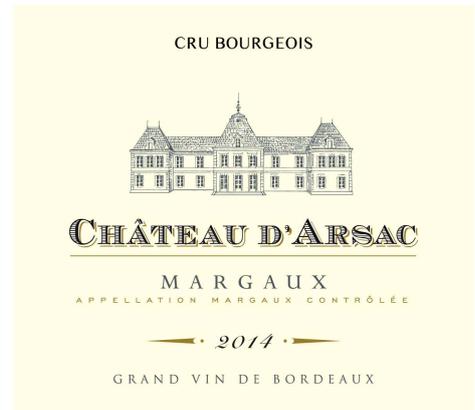
##### **2014 un millésime prometteur....**

*Après un millésime 2013 extrêmement difficile qui aura marqué notre mémoire de viticulteur, quel bonheur de voir arriver le 2014 !*

*Après un hiver particulièrement doux, les températures printanières et estivales sont bien en dessous des normales (sauf Avril et Juin). Quant aux précipitations elles sont supérieures aux normales en hiver et en été. Les premiers stades du cycle végétatif ont été plutôt précoces mais l'été frais et pluvieux a ralenti cette évolution. La véraison s'est étalée. La maturité profite du temps exceptionnel des premières semaines de Septembre. La chaleur, l'absence de pluie et les nuits fraîches permettent aux raisins de mûrir dans des conditions optimales. L'acidité très marquée début Septembre, chute rapidement, les sucres s'accumulent vite et les degrés potentiels sont en moyenne à 12.5% vol. La grosseur des baies de Merlots est une particularité de ce millésime. Lors de la vinification il a donc fallu saigner afin d'obtenir un rapport marc/jus optimal. Les niveaux d'anthocyanes sont bons, et les tanins sont présents en masse. Au chai les vins sont d'un noir intense !*

*Malgré une pression forte du botrytis fin Août, il a fallu maintenir un feuillage en bon état, préserver un microclimat favorable des grappes et limiter l'entassement de vendanges apparaissant avec le très important grossissement des baies en fin de véraison. Le temps sec a permis à la majorité des foyers de pourriture de sécher. Il a donc fallu rester vigilant vis-à-vis de l'état sanitaire.*

*La récolte est supérieure à l'an passé, l'excellent potentiel qualitatif des vins, annonce le millésime 2014 comme un beau millésime.*



##### **2014 dans les grandes lignes ...**

- ✓ *Un hiver doux avec des précipitations supérieures à la normale en hiver et en été*
- ✓ *Début d'un cycle végétatif plutôt précoce*
- ✓ *Évolution ralentie par un été frais et pluvieux*
- ✓ *Bonne évolution de la maturité début Septembre*
- ✓ *Acidité marquée qui chute rapidement, grandes quantités de sucres, degré potentiel 12,5% vol.*
- ✓ *Forte pression du botrytis fin Août mais vite séché*
- ✓ *Rendement supérieur au millésime 2013*
- ✓ *Potentiel qualitatif des vins excellent*



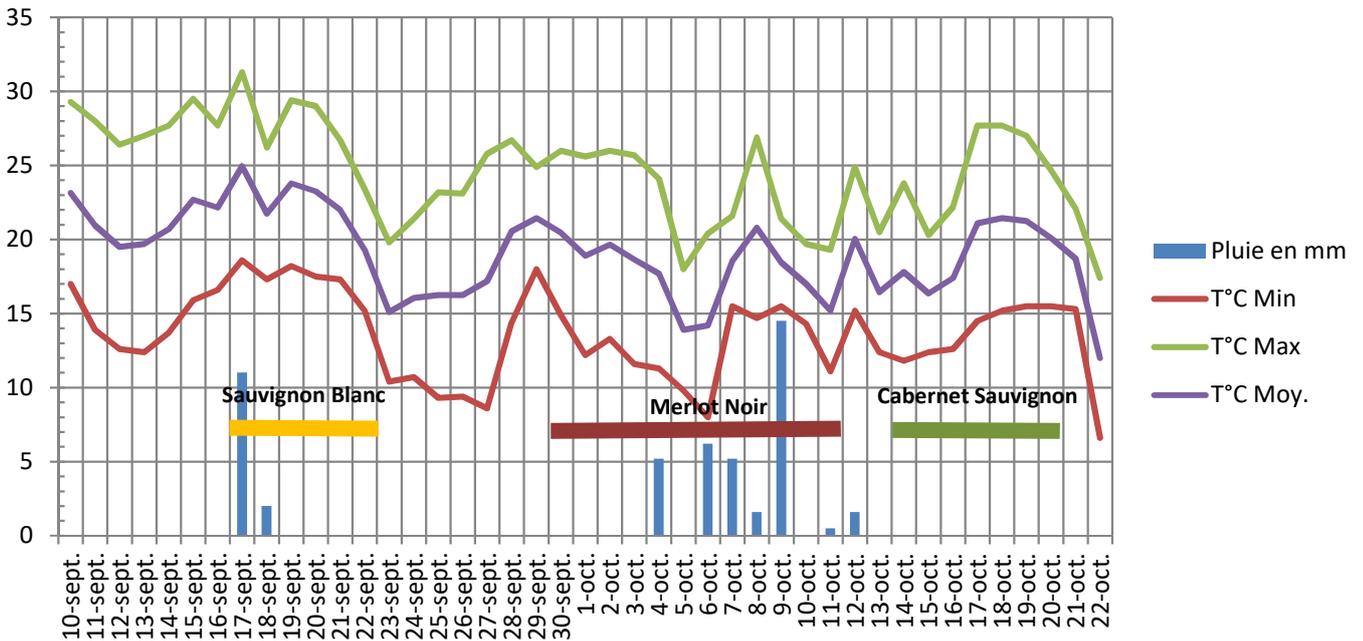
# CHATEAU D'ARSAC

## CRU BOURGEOIS

### La phénologie du millésime...

		2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	MOYENNE
MERLOT	DEBOURREMENT	16 MARS	27 MARS	30 MARS	29 MARS	22 MARS	27 MARS	27 MARS	3 AVRIL	31 MARS	29 MARS	4 AVRIL	01 AVRIL	28 MARS
	Post-Débourrement	↑ 77 jours	↑ 73 jours	↑ 64 jours	↑ 70 jours	↑ 66 jours	↑ 76 jours	↑ 68 jours	↑ 64 jours	↑ 51 jours	↑ 66 jours	↑ 78 jours	↑ 67 jours	↑ 69 jours
	FLORAISON	1 <sup>er</sup> JUIN	8 JUIN	2 JUIN	7 JUIN	27 MAI	11 JUIN	3 JUIN	6 JUIN	21 MAI	4 JUIN	21 JUIN	6 JUIN	3 JUIN
	Post-Floraison	↓ 61 jours	↓ 67 jours	↓ 64 jours	↓ 61 jours	↓ 75 jours	↓ 65 jours	↓ 68 jours	↓ 69 jours	↓ 68 jours	↓ 73 jours	↓ 64 jours	↓ 67 jours	↓ 67 jours
VERAISON	2 AOÛT	14 AOÛT	5 AOÛT	7 AOÛT	10 AOÛT	15 AOÛT	10 AOÛT	14 AOÛT	28 JUILLET	16 AOÛT	23 AOÛT	11 AOÛT	10 AOÛT	
CABERNET SAUVIGNON	DEBOURREMENT	25 MARS	1 AVRIL	8 AVRIL	7 AVRIL	31 MARS	5 AVRIL	6 AVRIL	10 AVRIL	3 AVRIL	3 AVRIL	7 AVRIL	5 AVRIL	4 AVRIL
	Post-Débourrement	↓ 70 jours	↓ 68 jours	↓ 59 jours	↓ 61 jours	↓ 59 jours	↓ 67 jours	↓ 59 jours	↓ 57 jours	↓ 47 jours	↓ 65 jours	↓ 74 jours	↓ 63 jours	↓ 62 jours
	FLORAISON	2 JUIN	8 JUIN	5 JUIN	7 JUIN	29 MAI	11 JUIN	4 JUIN	6 JUIN	20 MAI	7 JUIN	20 JUIN	6 JUIN	4 JUIN
	Post-Floraison	↓ 61 jours	↓ 68 jours	↓ 61 jours	↓ 65 jours	↓ 72 jours	↓ 65 jours	↓ 64 jours	↓ 67 jours	↓ 68 jours	↓ 67 jours	↓ 63 jours	↓ 67 jours	↓ 66 jours
VERAISON	2 AOÛT	15 AOÛT	5 AOÛT	11 AOÛT	9 AOÛT	15 AOÛT	7 AOÛT	12 AOÛT	27 JUILLET	14 AOÛT	21 AOÛT	11 AOÛT	10 AOÛT	
SAUVIGNON BLANC	DEBOURREMENT						5 AVRIL	5 AVRIL	4 AVRIL	31 MARS	31 MARS	6 AVRIL	4 AVRIL	3 AVRIL
	Post-Débourrement									↓ 51 jours	↓ 70 jours	↓ 82 jours	↓ 65 jours	↓ 68 jours
	FLORAISON									21 MAI	9 JUIN	27 JUIN	07 JUIN	8 JUIN
	Post-Floraison									↓ 67 jours	↓ 67 jours		↓ 70 jours	↓ 68 jours
VERAISON									27 JUILLET	15 AOÛT		15 AOÛT	8 AOÛT	

### La météo des vendanges 2014...



### DATES DE RÉCOLTE

Merlots du 30 septembre au 11 octobre 2014  
 Cabernet Sauvignon du 13 au 21 octobre 2014

### ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon 53 %  
 Merlot 47 %





# CHATEAU D'ARSAC

## CRU BOURGEOIS

### FICHE TECHNIQUE

---

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Margaux
Surface totale	112 hectares
Surface AOP Margaux	54 hectares
Sol	Sol brun graveleux
Sous-sol	Sablo-argileux, marnes ou calcaires selon les zones
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Taille	Guyot double bordelaise
Porte-greffe	101.14 MG – 3309 C – R110 – 420A
Vinification	Cuves inox thermo-régulées
Durée de cuvaison	3 à 4 semaines
T°C de fermentation	26 à 30° C
Elevage Fûts de chêne	100% en fûts de chêne 1/3 fût neuf - 1/3 fût de 1 vin – 1/3 fût de 2 vins
Durée d'élevage	12 mois en barriques
Date de mise en bouteilles	Juin 2016

### DÉGUSTATION (22.01.16)

---

#### **ŒIL**

*La robe est d'un rouge grenat*

#### **NEZ**

*Le premier nez marie agréablement les arômes de fruits rouges aux notes toastées et fumées qui apparaissent à l'agitation.*

#### **BOUCHE**

*L'attaque est suave et généreuse. L'ensemble montre une belle structure précise, minutieuse, très équilibrée, avec des tannins soyeux sur une finale brillante et superbe.*