



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

2016

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

2016 Millésime d'exception....

Les premiers mois de l'année ont été marqués par une pluviométrie élevée. Cette météo humide s'accompagne de températures douces. Sous ces conditions favorables, le débourrement débute avec une légère avance. On constate une sortie homogène et généreuse. Les journées chaudes favorisent la bonne croissance de la vigne avec une floraison début Juin. Un mois de Juin humide et frais nous fait craindre le pire. Le cycle végétatif ralenti et une forte pression de mildiou et d'oïdium nous impose une vigilance accrue. Mieux encore, un mois de Juillet tempéré avec des journées chaudes sans excès et des nuits bien fraîches relancent la croissance de la vigne et la maturation des raisins dans des conditions idéales. Ces amplitudes thermiques sont favorables à la synthèse des composés phénoliques (tanins + couleur) et des arômes des baies. Fin Août un épisode caniculaire se présente, les pluies d'hiver ont suffisamment remontées les réserves d'eau dans le sol pour éviter à nouveau le pire. La maturité est ralentie, mais pas bloquée. Septembre sera particulièrement chaud permettant de finir aux raisins de murir dans des conditions idéales : les équilibres acidité / sucre laisse présager un grand millésime. Les nuits fraîches et les journées chaudes sont favorables à une bonne maturation des pellicules des raisins ainsi que les pépins, en conservant la fraîcheur du fruit. L'évolution est lente mais le potentiel qualitatif est magnifique. Le millésime 2016 nous rappellent les premiers jus de 2010 avec un rouge profond, un nez de fruits noirs frais, une bouche structurée et puissante.



CRU BOURGEOIS



CHATEAU D'ARSAC

MARGAUX

APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE

2016

GRAND VIN DE BORDEAUX

2016 dans les grandes lignes ...

- ✓ Hiver exceptionnellement doux et arrosé
- ✓ Printemps frais et humide
- ✓ Floraison étalée, homogène
- ✓ Été caniculaire
- ✓ Très belle arrière-saison
- ✓ Superbe potentiel qualitatif

La phénologie du millésime...

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	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	1 AVRIL	13 AVRIL	30 MARS	29 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	54 jours	70 jours	67 jours
	FLORAIISON	1 ^{er} JUIN	8 JUIN	2 JUIN	7 JUIN	27 MAI	11 JUIN	3 JUIN	6 JUIN	21 MAI	4 JUIN	21 JUIN	6 JUIN	6 JUIN	8 JUIN	5 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	58 jours	66 jours	66 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	4 AOÛT	13 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	14 AVRIL	2 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	52 jours	66 jours	62 jours
	FLORAIISON	2 JUIN	8 JUIN	5 JUIN	7 JUIN	29 MAI	11 JUIN	4 JUIN	6 JUIN	20 MAI	7 JUIN	20 JUIN	6 JUIN	5 JUIN	7 JUIN	5 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	59 jours	70 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	4 AOÛT	16 AOÛT	10 AOÛT	
SAUVIGNON BLANC	DEBOURREMENT						5 AVRIL	5 AVRIL	4 AVRIL	31 MARS	31 MARS	6 AVRIL	4 AVRIL	12 AVRIL	1 AVRIL	4 AVRIL
	Post-Débourrement									51 jours	70 jours	82 jours	65 jours	54 jours	89 jours	65 jours
	FLORAIISON									21 MAI	9 JUIN	27 JUIN	7 JUIN	5 JUIN	9 JUIN	8 JUIN
	Post-Floraison									67 jours	67 jours	70 jours	61 jours			66 jours
VERAISON									27 JUILLET	15 AOÛT		15 AOÛT	5 AOÛT		7 AOÛT	

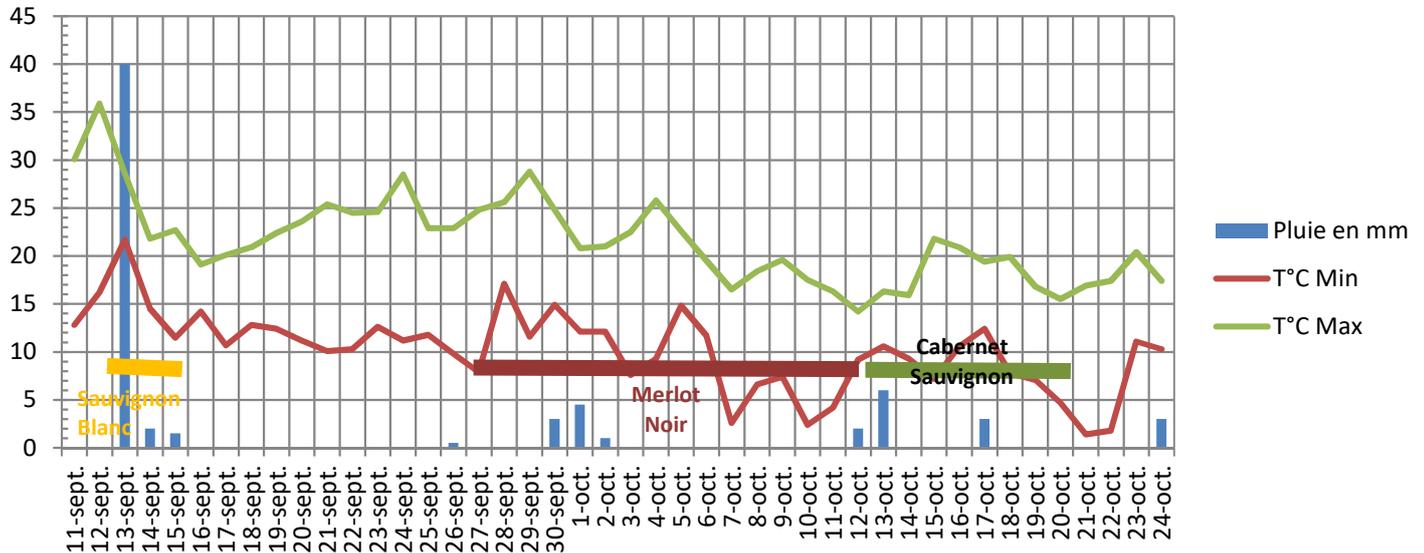




CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

La météo des vendanges 2016...



DATES DE RÉCOLTE

Merlot	du 27 septembre au 07 octobre 2016
Cabernet Sauvignon	du 11 octobre au 19 octobre 2016

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	72 %
Merlot	28 %

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
Élevage	100% en fûts de chêne 1/3 barriques neuves - 1/3 de barriques de 1 vin – 1/3 de barriques de 2 vins
Durée d'élevage	12 mois
Date de mise en bouteilles	Avril 2018



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

DÉGUSTATION

ŒIL

La robe est d'un rouge profond tirant vers le noir.

NEZ

Bouquet de fruits rouges mûrs. Boisé discret soutenant l'ensemble.

BOUCHE

Attaque sur la fraîcheur et sur le fruit, trame tanique dense et équilibrée, finale longue et finement boisée.