

CRU BOURGEOIS



CHÂTEAU LE MONTEIL D'ARSAC 2015

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

2015 un Grand Millésime....

Le débourrement se fait dans de bonnes conditions, homogène et franc, fin Mars début Avril avec des températures douces. Les précipitations hivernales permettent de recharger les sols pour le début du printemps. Une belle floraison se dessine alors début Juin dans des conditions très favorables (Températures légèrement supérieures à la moyenne, faibles précipitations). Celle-ci est rapide et homogène. Le millésime 2015 présente une charge régulière avec de faibles entassements de grappes permettant d'avoir un état sanitaire plutôt stable. Nous avons de belles maturités. De très beaux arômes ressentis dans les raisins, s'expriment également dans les moûts, des tanins mûrs donnant du velouté au millésime. Lors du travail des cuves nous préférons cibler plutôt l'élégance que la puissance. Les macérations post-fermentaires apportent gras et volume. 2015 est décidément un beau millésime gourmand et mûr... avec des rendements tout à fait corrects.

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU LE MONTEIL D'ARSAC

HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2015

CRU BOURGEOIS

2015 dans les grandes lignes ...

- ✓ Débourrement dans de bonnes conditions
- ✓ Belle floraison
- ✓ Des charges régulières avec de faibles entassements
- ✓ De très beaux arômes, des tanins mûrs, de l'élégance, du gras et du volume

La phénologie du millésime...

| | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 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 | 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 | 67 jours |
| | FLORAISON | 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 | 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 |
| 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 | 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 | 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 | 67 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 | 5 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 | 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 | 10 AOÛT | |
| SAUVIGNON BLANC | DEBOURREMENT | | | | | | 5 AVRIL | 5 AVRIL | 4 AVRIL | 31 MARS | 31 MARS | 6 AVRIL | 4 AVRIL | 12 AVRIL | 4 AVRIL |
| | Post-Débourrement | | | | | | | | | 51 jours | 70 jours | 82 jours | 65 jours | 54 jours | 64 jours |
| | FLORAISON | | | | | | | | | 21 MAI | 9 JUIN | 27 JUIN | 7 JUIN | 5 JUIN | 8 JUIN |
| | Post-Floraison | | | | | | | | | 67 jours | 67 jours | 70 jours | 61 jours | 66 jours | 66 jours |
| VERAISON | | | | | | | | | 27 JUILLET | 15 AOÛT | 15 AOÛT | 5 AOÛT | 7 AOÛT | 7 AOÛT | |

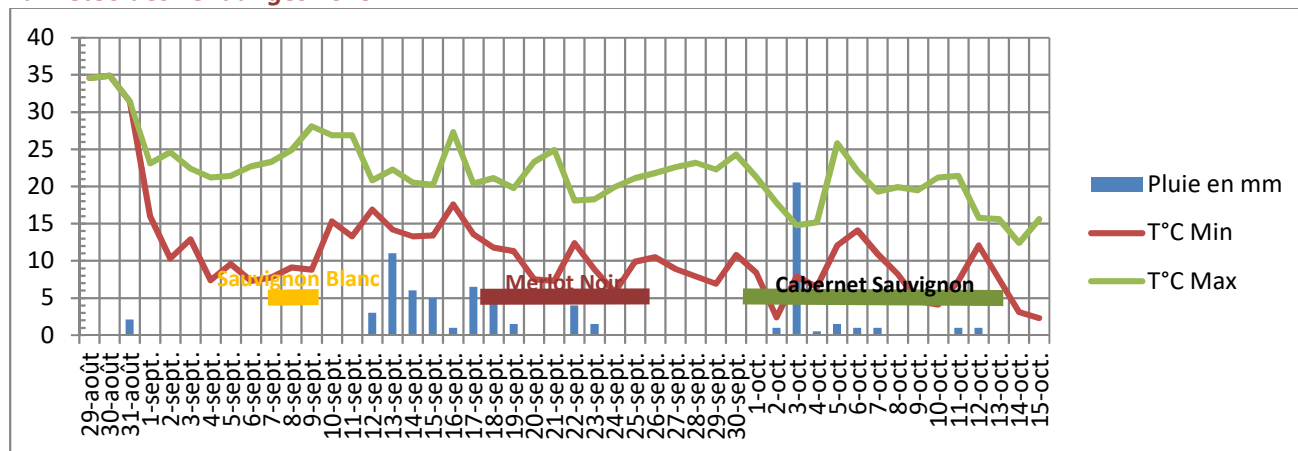


CRU BOURGEOIS



CHÂTEAU LE MONTEIL D'ARSAC 2015

La météo des vendanges 2015...



DATES DE RECOLTE

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Merlot | du 17 septembre au 25 septembre 2015 |
| Cabernet Sauvignon | du 30 septembre au 12 octobre 2015 |

ASSEMBLAGES

| | |
|--------------------|------|
| Cabernet Sauvignon | 48 % |
| Merlot | 52 % |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|----------------------------|--|
| Classement | CRU BOURGEOIS |
| Appellation | Haut-Médoc |
| Surface totale | 112 hectares |
| Surface AOP Haut-Médoc | 50 hectares |
| Sol | Sol brun graveleux (20% de graves) |
| Sous-sol | Sableux, Argileux-limoneux ou marnes et calcaires |
| 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 | 25% en barriques / 75% en cuve 1/3 de 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 | Juin 2017 |

DÉGUSTATION (06.04.2016)

ŒIL

La robe est d'un rouge grenat profond et brillant.

NEZ

Le premier nez est sur le fruit frais. À l'agitation les arômes de chocolat viennent se marier à ceux des épices.

BOUCHE

C'est un vin soyeux, plein, d'une belle attaque tannique et une bonne longueur. Les notes de moka apparaissent très rapidement. La finale rappelle les épices.

