



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2021

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

2021 : un millésime frais et humide.

Le millésime 2021 débute sur un débourrement une fois de plus précoce (merlot à partir du 09/03, suivi des cabernets le 16/03) ce qui fait de 2021 une nouvelle année touchée par le gel. On enregistre à Arsac 6 nuits avec des températures négatives entre le 5 avril et le 3 mai.

A l'issue de ces événements climatiques, on observe des dégâts variables selon les parcelles, avec de très faibles pertes sur les zones les plus qualitatives ayant été protégées du gel, permettant ainsi de conserver un bon potentiel de récolte mais imputant nos volumes dès le début de la saison.

Les épamprages débutent néanmoins dès le 4 mai, avec des consignes adaptées aux parcelles, en fonction des dégâts observés.

Les mois de mai (67 mm de précipitations sur 18 jours) et de juin (120 mm sur 11 jours) sont très pluvieux et augmentent considérablement la pression mildiou qui exigera dès lors une attention toute particulière au vignoble.

La floraison (du 28 mai au 4 juin) bénéficie néanmoins d'une accalmie climatique avec des conditions particulièrement favorables : vent, soleil et chaleur sont au rendez-vous.

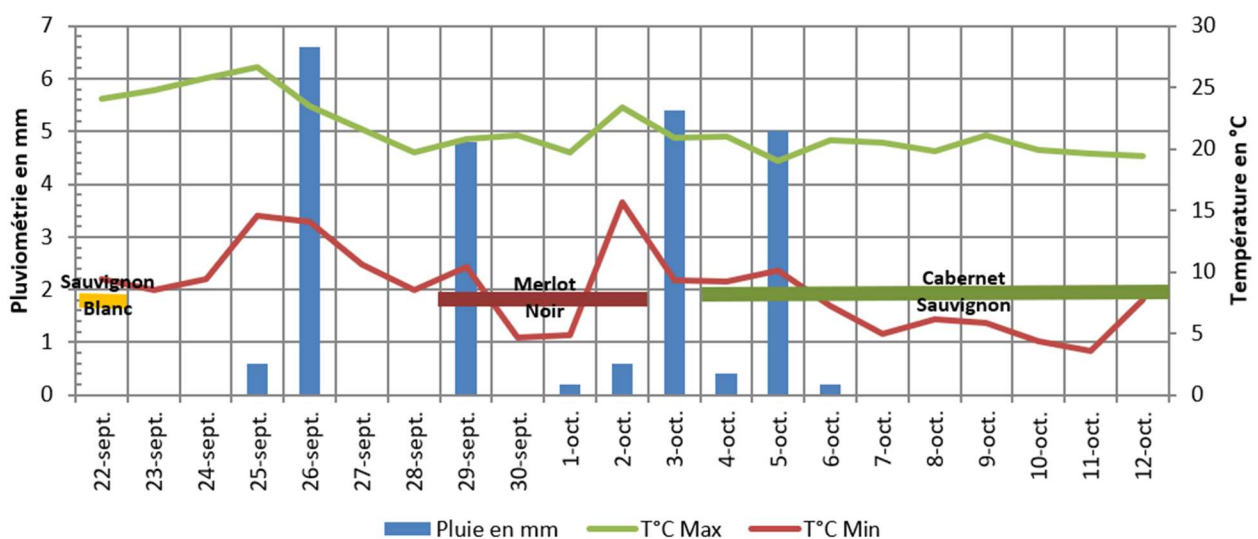
Un effeuillage léger sur les 2 faces est réalisé (1-15 juillet), avec comme objectif le dégagement des grappes, essentiellement pour des raisons de prophylaxie.

Les bonnes conditions climatiques du mois d'août et septembre permettent d'affiner lentement les maturités phénologiques. Néanmoins, un été frais retarde et allonge la véraison (du 27 juillet au 27 août) et les concentrations en sucres dans les raisins sont assez basses en comparaison avec les derniers millésimes.

Les raisins de merlots sont juteux et le profil très fruité.

Les cabernet sauvignon sont vendangés sous le soleil avec des maturités très abouties.

La météo des vendanges 2021...





CHÂTEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2021

DATES DE RÉCOLTE

Merlot	du 29 Septembre 2021 au 02 Octobre 2021
Cabernet Sauvignon	du 04 Octobre 2021 au 12 Octobre 2021

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	72 %
Merlot	28 %

FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
Appellation	Margaux
Surface AOP Margaux	53,043 hectares
Terroir	Graves profondes sur sol brun et sur affleurement marno-calcaire
Densité de plantation	6 600 pieds / ha
Rendement	35 hl/ha
Age de la vigne	29 ans en moyenne
Pratiques culturales	Culture raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'antibiotrytis, effeuillage adapté). Enherbement de l'inter-rang, travail sous le rang. Adaptation du rendement à la capacité du cep plutôt qu'à la parcelle.
Vinification	Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.
Élevage	100 % barriques (60% neuves, 40 % 1 vin)
Production	100 000 bouteilles
Assemblage	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
TAV	13.5 %
Date de mise en bouteilles	Printemps 2023

DÉGUSTATION (Mars 2022)

ŒIL

Robe sombre et profonde, d'un noir intense.

NEZ

Nez frais, sur le cassis et le poivre blanc, porté par un boisé moka.

BOUCHE

Élégante et droite. Attaque sur la fraîcheur. Beaucoup de rondeur et surtout une finale qui crée la surprise par sa longueur. Retour aromatique sur le fruit et un boisé brioché.

