

CHATEAU MAUCAILLOU 2023



Appellation : Moulis en Médoc

Terroir : 80% Graves de Guntz, 20% Argilo-calcaire

Superficie : 62 Hectares

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare

Rendements : 48,65 Hl/Ha composés de 54 Hl/Ha pour les Merlot, 48Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 37 Hl/Ha pour les Petit verdot

Encépagement : 52 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 7 % Petit Verdot

Age de la vigne : supérieur à 30 ans

Récolte : 20% manuelle, 80% mécanique avec tri embarqué puis tri manuel au chai. Les vendanges des Merlot ont débuté le 14 Septembre pour se terminer le 29 Septembre (4 jours d'arrêt entre le 21 et le 24 Septembre). Les Petit Verdot ont été vendangés les 27 et 28 Septembre, puis du 2 au 4 Octobre. La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 29 Septembre au 9 Octobre.

Vinification : Vinification par cépage et qualité de vendanges. Vinification traditionnelle puis pendant la fermentation alcoolique, des remontages quotidiens fractionnés du volume de la cuve. Décuvage après dégustation en moyenne 4 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Entonnage au mois de Janvier

Elevage : en barriques, 40 % neuves, 40% 1 vin, 20 % 2 vins

Production : 70% 1er vin et 30% 2ème vin

Assemblage Echantillon Primeur : 56 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 39 % de Merlot sur argiles et 5% de Petit Verdot.

Particularités du millésime : 2023 est globalement à ranger parmi les millésimes précoces du fait des dates de débourrement avancées. Le phénomène a été atténué par un été chaud sans plus, mais surtout très humide. Heureusement les vendanges particulièrement ensoleillées ont permis de ramasser des raisins dans un parfait état sanitaire et avec la maturité souhaitée.

Actuellement le vin est sur le fruit avec une belle fraîcheur, apportant de la tension. Il a une belle trame avec des tanins déjà bien intégrés, signe de maturité. Finale assez longue fraîche et tendue.

Cela sera certainement un vin sur le fruit, souple qui pourra satisfaire les palais les plus exigeants sans avoir à patienter de nombreuses années.

Nos Chef de Culture et Maître de Chai contribuent à insuffler de nouvelles pratiques vertueuses perceptibles dans nos productions.