

Les Sieurs de Bellegrave Millésime 2009

Tout comme en 2005, le millésime 2009 a bénéficié d'une floraison et d'une nouaison à la fois précoces et homogènes (malgré un printemps humide), d'une véraison toute aussi précoce et d'une maturation complète des baies grâce à des mois d'août et septembre chauds et secs.

Par ses mois de septembre et octobre exceptionnellement secs ainsi que ses nuits fraîches, nous pouvons qualifier les vendanges qui ont débuté fin septembre de "vendanges de rêve". Tous ces facteurs, rarement rencontrés simultanément, ont probablement donné naissance à un des plus grands millésimes de Bordeaux !!

« Pour nous, sur la lignée de 2007 et 2008, le début de campagne particulièrement éprouvant à cause d'une forte pression maladie sur le vignoble, nous a obligé à être vigilants sur le terrain à chaque instant. Mais la nature à fini par nous gâter, nous protégeant de la grêle tombée parfois en quantité importantes sur les appellations voisines, ainsi que des averses de pluie quelquefois diluviennes, épargnant nos deux propriétés à des moments cruciaux de la maturation. Nous avons pu attendre sereinement la maturité optimale, les prévisions météorologiques étant toujours aussi optimistes et rassurantes de semaines en semaines. Les vendanges se sont déroulées à la carte, sans se précipiter...

aussi, ces conditions exceptionnelles nous ont permis d'élaborer des vins d'une richesse et d'un équilibre parfait ! ... des degrés alcooliques certes élevés mais compensés par une structure tannique et une acidité idéales !! Il n'y a que des lots dignes d'un grand millésime... Les dégustations en primeur ont permis de confirmer le caractère exceptionnel de nos vins produits cette année !! »

Ludovic & Julien Meffre - Mai 2010



LES SIEURS DE BELLEGRAVE 2009

Dates de récolte : 28/09 au 08/10/2009

Assemblage : 81% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 2% Cabernet Franc

Elevage 12 mois, 10% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 01/06/2011

Production : 6 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13%

LA PROPRIETE

Surface : 8,35 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Densité de plantation : 8333 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité.

Elevage : 12 mois en barriques

Grand vin : Château Bellegrave

Propriétaires : Ludovic & Julien Meffre

Château
BELLEGRAVE



PAUILLAC