

Château Petit-Village

POMEROL

Château Petit-Village 2014

Château Petit-Village est situé sur la partie la plus haute du magnifique plateau de Pomerol, sur un terroir constitué de belles graves, au coeur même de l'appellation. Son vignoble, en triangle d'un seul tenant, dispose d'une situation de choix pour produire de très grands vins fidèles à ce terroir d'exception.

Notre Grand Vin Château Petit-Village exprime l'alliance réussie entre merlot, cabernet franc et cabernet-sauvignon.

Assemblage

72 % merlot
16 % cabernet franc
12 % cabernet-sauvignon

Elevage

65 % barriques neuves
35 % barriques d'un vin
pendant 14 mois

Les conditions du millésime

En dépit des températures très élevées de juillet, la vigne peine à rattraper son retard. Nous avons très peu vendangé en vert et les jeunes vignes n'ont eu besoin que d'un petit éclaircissage. Les grappes ont été dénouées afin de les aérer, sans avoir besoin de les couper. Fin août, le ciel est couvert et pluvieux. La maturité tarde et nous espérons fortement une belle arrière-saison...Elle est arrivée ! La fin septembre se montre sous son jour le plus ensoleillé et nous notons très vite une jolie évolution de la maturité. Les vendanges peuvent commencer sereinement.

Le 23 septembre, nous débutons les vendanges par les jeunes merlots sous une chaleur soutenue. Puis c'est au tour des merlots des vieilles vignes d'être vendangés à la carte entre le 26 et le 30 septembre. Nous continuons le 6 octobre par les cabernets francs et finissons par les cabernets-sauvignons le 8. Le beau temps nous a permis d'attendre la maturité sur chaque parcelle. Le travail dans les chais est effectué cuve par cuve en privilégiant les extractions en début de fermentation avec des pigeages au coeur. Nous avons ensuite bien diminué notre travail afin de préserver l'élégance des vins. Les fermentations se sont très bien déroulées pendant 10 jours et la macération des lots a duré entre 26 et 30 jours. Les fermentations malolactiques ont été effectuées en barriques et se sont achevées juste avant Noël.

La dégustation

Château Petit-Village 2014 possède une robe rubis très intense. Son nez complexe mêle des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est ample avec des arômes de mûres et de cassis. Les tannins sont présents tout en restant élégants. Ce vin se termine avec une belle longueur aromatique et beaucoup de fraîcheur.

