



CLOS LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME
2022

SAINT-EMILION GRAND CRU

Clos La Gaffelière, dès sa création au début des années 1980, profite du savoir-faire et de l'exigence de la famille Malet Roquefort. Élevé avec le même soin que le premier vin, Château la Gaffelière, il est issu des pieds de côtes argileux et est élaboré dans un cuvier et un chai spécifiques.



VIGNOBLE

Superficie : 20 hectares
Sol : Côteaux et pieds de côtes argileux
75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
Taille en guyot double et simple,
Enherbement des parcelles, effeuillage,
vendange en vert et vendanges manuelles
en cagette

VINIFICATION

Tri des raisins par densité
Vinification parcellaire en cuves inox
thermo-régulées
Fermentation alcoolique avec remontages
Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

50% en barriques (dont 50% de barriques neuves)
et 50% en cuves

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

DATES DES VENDANGES

Du 6 au 28 septembre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

Les températures douces à la sortie de l'hiver ont engendré un débourrement précoce. La saison chaude et sèche a causé un fort stress hydrique à la plante tout en limitant le risque sanitaire.

Cependant, nos vignes étant implantées en majorité sur des coteaux aux sols argileux, celles-ci ont bénéficié d'une alimentation hydrique suffisante.

Les vendanges ont été précoces : dès début septembre sur les vignes en pied de coteaux. Le mois de septembre (très chaud, bien que marqué par deux épisodes pluvieux) a favorisé une maturité optimale des merlots et une expression très aromatique des cabernets.