



LE SEUIL DE MAZEYRES 2019

Sous la direction d'Alain Moueix
Chef de culture Jean-Michel Bernard
Maître de chai Ludovic Guibert
Communication Stéphanie Lesaint

Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne. Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août, que nous avons accompagné de préparations biodynamiques et de tisanes. Ces gestes ont permis d'éviter l'installation d'un stress hydrique excessif. Début septembre est resté estival. Nous avons fait le choix de vendanger tôt nos merlots afin de nous adapter au rythme de maturation particulièrement rapide et conserver des équilibres compatibles avec le raffinement de nos vins. Il en résulte un breuvage riche et harmonieux, de texture soyeuse. Son classicisme en fait un de nos grands millésimes.

Superficie de récolte	24,60 hectares
Terroir de récolte	graves argileuses et sables argileux
Cépages de récolte	81 % Merlot - 13 % Cabernet Franc 6 % Petit Verdot
Dates de vendanges	12 septembre au 3 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
Élevage	11 mois : 58 % en cuves et œufs bétons et 42 % en foudre et en barriques de plus de un vin
Rendement	36 hectolitres/ha
Production	45 200 bouteilles

Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou
33500 Libourne
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48
Fax : +33 (0) 5 57 25 22 56
<http://chateaumazeyres.net>