



# CHÂTEAU MAZEYRES 2018

---

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

Communication Stéphany Lesaint

## Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps, puis sèche pendant l'été. Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations sont restées très importantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions ont malheureusement été favorables au mildiou, entraînant des pertes de récolte partiellement maîtrisées, mais bien réelles. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales c'est à dire un temps sec et de fortes amplitudes thermiques la nuit. Ceci favorise l'évolution des polyphénols et donne des raisins à fort potentiel tannique, pourvus d'un caractère su-diste qu'il est essentiel de ne pas renforcer lors des vinifications. L'enjeu dans ce millésime a été de conserver toute la fraîcheur du vin.

---

<b>Superficie de récolte</b>	24,43 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	66 % Merlot - 29 % Cabernet Franc - 5 % Petit Verdot
<b>Dates de vendanges</b>	17 septembre au 3 octobre
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SA
<b>Élevage</b>	20 % de fûts neufs 45 % en barriques d'un vin 35 % de cuves et oeufs béton
<b>Rendement</b>	25 hectolitres/ha
<b>Production</b>	62 800 bouteilles

---

## Dégustation

La robe est sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. À l'aération, le cassis s'invite. Le vin est très complexe et promet une grande douceur tactile. En bouche, il ne déçoit pas. Il a beaucoup d'amplitude et de profondeur. Le grain est caressant, soyeux à souhait. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur.

## 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>