



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU

La Marzelle

CHÂTEAU LA MARZELLE 2007
SAINT ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Propriétaires	Jacqueline & Jean-Jacques SIOEN.
Surface	13 hectares d'un seul tenant.
Cépage	76% merlot. 16% cabernet franc. 8% carbetnet sauvignon
Sols	3 types Graves (continuité de la veine de grave de Figeac). Sables sur argile (type Petrus). Sables anciens.
Densité	5700 pieds/ha.
Age moyen	31 ans.
Travail de la vigne	Façons traditionnelles (labour), ni désherbant, ni engrais chimiques. Lutte raisonnée avec utilisation de produits respectueux de l'écosystème.
Taille	Bordelaise (2 astes franches).
Opérations en vert	Manuellement: ébourgeonnage, effeuillage, échardage, vendanges en vert.
Vendanges	Manuelles en cagette avec tables de tri au chai.
Vinifications	Traditionnelles. Cuves inox et bois thermorégulées. Macération préfermentaire à froid. Cuvaision longue. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	100% en barrique de chêne français. (50% neuves - 50% 1 vin). Durée 18 mois.
N° de bouteilles	60 000 bouteilles

GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU

La Marzelle

MILLÉSIME 2007

SAINT ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Une année à 13 lunes, perturbée. Un mois d'avril très beau et chaud, laisse présager encore d'une belle année, mais malheureusement les quatre mois qui ont suivi, froids et humides ont anéanti cet espoir. Heureusement, début septembre une longue période anticyclonique a sauvé le millésime. Les mesures prophylactiques que l'on a mises en place depuis plusieurs années s'avèrent très payantes dans ce genre de millésime difficile: les effeuillages permettent de sécher rapidement la zone fructifère après une pluie, les vendanges vertes, draconiennes, permettent d'éviter les entassements et donc la pourriture qui risque de se développer en année humide. Si bien que ce millésime 2007 s'avère être une grande réussite à La Marzelle.

La robe est très colorée, presque noire avec de beaux reflets violacés. Le nez est très puissant, de fruits noirs, mûres et cassis, très frais et dynamique. La bouche, ample, ronde et soyeuse est très puissante et très longue.