

Château Petit-Village

POMEROL

Château Petit-Village 2015



Château Petit-Village est situé sur la partie la plus haute du magnifique plateau de Pomerol, sur un terroir constitué de belles graves, au cœur 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

71 % merlot
20 % cabernet franc
9 % cabernet-sauvignon

Elevage

60 % en barriques neuves
40 % en barriques d'un vin
pendant 15 mois

Les conditions du millésime

Les précipitations hivernales, supérieures à la moyenne jusqu'à fin février, ont contribué à un bon rechargement hydrique des sols et sous-sols au début du printemps. En avril les conditions thermiques favorables ont permis un débourrement régulier et franc, premier facteur d'homogénéité de la phénologie cette année. La situation climatique du mois de mai a permis une floraison constante et rapide avec un taux de nouaison correct. Début juillet, les échardages et effeuillages ont été réalisés de façon modérée et non systématique pour limiter l'exposition directe des grappes au soleil, afin de préserver l'acidité dans des conditions sèches et chaudes. A partir de la fin juillet, une succession d'épisodes pluvieux, variables selon les secteurs, a permis de débloquent la véraison qui fut dans un second temps très rapide et homogène après avoir été lente au début.

Les vendanges de Château Petit-Village ont eu lieu du 18 septembre au 7 octobre. La vendange des merlots s'est déroulée « à la carte » en 4 jours entre les 18 et 25 septembre. Puis les cabernets francs ont été récoltés le 1er octobre. Enfin, les vendanges se sont terminées par les cabernets-sauvignons qui ont atteint une maturité parfaite le 7 octobre. Les écoulements se sont étendus du 10 au 29 octobre.

Le travail dans les chais a été effectué cuve par cuve en privilégiant les extractions en début de fermentation avec des pigeages. Nous avons ensuite bien diminué notre travail de pigeage afin de préserver l'élégance des vins. Les fermentations se sont très bien déroulées pendant 15 jours et la macération des lots a duré entre 21 et 26 jours. Les fermentations malolactiques se sont achevées juste avant Noël, en barriques.

La dégustation

La couleur du Château Petit-Village 2015 est rouge cerise intense. Son nez frais et expressif mêle des arômes de fruits noirs avec des notes légèrement épicées. La bouche dense et concentrée avec des arômes de cerise, révèle des tanins soyeux. La finale est longue, raffinée et veloutée. Ce vin se termine par une belle persistance aromatique.