



CHATEAU MONTFOLLET 2006

AOC PREMIERES COTES DE BLAYE VIEILLES VIGNES

Au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation, cette propriété familiale de 67 hectares de vignes est située sur des coteaux d'argiles rouges et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde juste en face des plus prestigieux crus de Margaux. Elle appartient à la famille Raimond depuis trois générations.

Aujourd'hui, soucieux de révéler le potentiel de ces magnifiques terroirs, tout en respectant l'environnement, Dominique Raimond, viticulteur passionné, met en œuvre tous les moyens techniques pour parvenir à la production d'un très grand vin.

TERROIR :

Argilo graveleux et argilo-calcaires en coteaux exposés Sud Sud-Est et Sud-Ouest.

ENCEPAGEMENT :

Vignes d'un minimum de 40 ans d'âges . Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% Malbec 10%.

CONDUITE DE LA VIGNE :

Les Vignes sont plantées à 1.80m sur 1m (5500 pieds/ha) ou 2 m sur 1m (5000 pieds/ha).

Ebourgeonnage (au moment de la pousse de la vigne – Avril / Mai – suppression des contre bourgeons et des bois inutiles pour la taille de l'année prochaine, toujours dans le but d'aérer la végétation et les futurs raisins.

Lutte raisonnée : décision d'intervention pour une maladie à partir d'un seuil de tolérance et sous les conseils de différents organismes agréés (protection des végétaux ...).

Effeuilage mécanique doublé d'un effeuillage manuel à l'intérieur de pied.

Eclaircissage manuel : suppression des paquets de raisins, aération de la vendange de façon à ce que tous les raisins soient exposés au soleil et mûrissent correctement.

ENTRETIEN DU SOL :

Enherbement naturel entre les rangs. Travail du sol sous les pieds avec des interceps mécaniques

Pendant l'été. – Objectif : dynamiser le sol au niveau microbiologique, faire plonger les racines pour « s'affranchir » du millésime et développer l'expression du terroir.

PARTICULARITES CLIMATIQUE DU MILLESIME

Année sèche. Très peu de pluies au mois de septembre par rapport aux autres régions (micro climat dû à l'estuaire de la Gironde). Très beau millésime gorgé de fruit.

Récolte du 27 septembre au 08 octobre.

RENDEMENT : 49hl/ha, production : 40 000 bouteilles

VINIFICATION : Tri de la vendange avec sélection des meilleurs grains.

Eraflage total et foulage. Deux à trois remontages par jour (1 volume de cuve) pour extraire le maximum de couleur en période pré fermentaire (phase aqueuse) Fermentation alcoolique à 25 – 28° C (thermorégulation). Deux remontages par jours (plus on approche de la fin de la fermentation alcoolique plus le temps des remontages est court pour ne pas extraire des tanins trop durs), Macération post fermentaire à 30° avec un petit remontage par jour afin de contrôler l'équilibre oxydo-réducteur et ainsi stabiliser les arômes du vin.

Dégustation journalière pour déterminer la fin de la macération.

Fermentation malolactique en barrique et bâtonnage pendant 4 mois sur lies. Elevage pendant 18 mois en barrique. (80% de fûts neufs – 20% de fûts de un vin.)

REVUE DE PRESSE :

Médaille d' or concours d'Aquitaine

GENOLOGUE CONSEIL :

M. Christian VEYRY.

