

Pavillon du Glana

Millésime 2006

L'hiver assez pluvieux de 2006 a permis de reconstituer des réserves en eau après ces dernières années de sécheresse. Toutefois, le printemps relativement sec permet à la vigne de fleurir rapidement et dans de bonnes conditions (fin mai pour les Merlots et début juin pour les Cabernets).

Le mois de Juillet très chaud a accéléré le cycle végétatif, favorisant l'arrêt de croissance de la plante et un début de véraisons précoce. Belle illusion d'un millésime une nouvelle fois exceptionnel, mais le mois d'Août n'est pas assez clément (températures fraîches et ensoleillement relativement faible).

Le millésime 2006 ressort toutefois comme un très bon millésime, chacun des cépages ayant atteint une très belle maturité grâce aux travaux d'effeuillages et de vendanges vertes effectués dans les temps. Les teneurs en sucres et composés phénoliques étaient particulièrement élevées, les acidités assez basses et l'expression aromatique du fruit fortement marquée.

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2007



PAVILLON DU GLANA 2006

Dates de récolte : 18/09 au 03/10/2006

Assemblage : 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc
Elevage 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 20/05 & 21/05/2008

Production : 40 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13%

LA PROPRIETE

Surface : 43,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques

Grand vin : Château du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Denis Dubourdieu & Christophe Ollivier