

Pavillon du Glana

Millésime 2007

Le millésime 2007 a été marqué par un mois de février très doux et un mois d'avril extrêmement chaud et ensoleillé, favorisant l'avancement de la végétation (près de 3 semaines). Cette précocité a été freinée par un mois de mai très pluvieux et un été particulièrement déficitaire en ensoleillement.

Les conditions anticycloniques sont arrivées à partir du 30 août ; les raisins ont ainsi gagné en maturité technologique, phénolique et aromatique. L'arrière saison fut exceptionnelle, comparable à celle de 2002, nous permettant de récolter parcelle par parcelle, en tenant compte de la maturité des cépages. Les merlots présentent une richesse et une complexité aromatiques tandis que les cabernets sauvignons, cépages moins précoces, ont profité de cette longue période de beau temps pour mûrir et se colorer à leur rythme.

Les travaux ont été coûteux (traitements soutenus, opérations en vert) mais nécessaires pour pallier aux conditions climatiques difficiles de cette année.



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2008

PAVILLON DU GLANA 2007

Dates de récolte : 24/09 au 13/10/2007

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

Date de mise en bouteille : 07/05/2009

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. Cuvaision 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