

Pavillon du Glana

Millésime 2008

Cette année, le cycle végétatif de la vigne et l'évolution de la maturation des raisins ont du s'accommoder d'une météo assez capricieuse... alternances de fortes pluies et d'insolation, de coups de froid et d'épisodes de chaleur ! Des conditions favorisant malheureusement le développement de maladies sur le vignoble...

A partir de la mi-septembre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité. L'évolution de cette maturité aura donc été très lente, nous conduisant à débiter les vendanges le 30 septembre pour les premières parcelles de Merlot et le 8 Octobre pour le Cabernet Sauvignon.

Le millésime 2008 prend donc rang parmi les années tardives et difficiles, mais sauvées par le soleil de l'automne, ainsi que les nombreux efforts fait sur le vignoble pour pallier aux conditions climatiques difficiles de la campagne.

Ludovic & Julien Meffre - Mai 2009



PAVILLON DU GLANA 2008

Dates de récolte : 30/09 au 14/10/2008

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

Date de mise en bouteille : 25/05 & 26/05/2010

Production : 41 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,5%

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