

# Pavillon du Glana

## Millésime 2009

Tout comme en 2005, le millésime 2009 a bénéficié d'une floraison et d'une nouaison à la fois précoces et homogènes (malgré un printemps humide), d'une véraison toute aussi précoce et d'une maturation complète des baies grâce à des mois d'août et septembre chauds et secs. Par ses mois de septembre et octobre exceptionnellement secs ainsi que ses nuits fraîches, nous pouvons qualifier les vendanges qui ont débuté fin septembre de "vendanges de rêve". Tous ces facteurs, rarement rencontrés simultanément, ont probablement donné naissance à un des plus grands millésimes de Bordeaux !!

« Pour nous, sur la lignée de 2007 et 2008, le début de campagne particulièrement éprouvant à cause d'une forte pression maladie sur le vignoble, nous a obligé à être vigilants sur le terrain à chaque instant. Mais la nature à fini par nous gâter, nous protégeant de la grêle tombée parfois en quantité importantes sur les appellations voisines, ainsi que des averses de pluie quelquefois diluviennes, épargnant nos deux propriétés à des moments cruciaux de la maturation. Nous avons pu attendre sereinement la maturité optimale, les prévisions météorologiques étant toujours aussi optimistes et rassurantes de semaines en semaines. Les vendanges se sont déroulées à la carte, sans se précipiter... aussi, ces conditions exceptionnelles nous ont permis d'élaborer des vins d'une richesse et d'un équilibre parfait ! ... des degrés alcooliques certes élevés mais compensés par une structure tannique et une acidité idéales !! Il n'y a que des lots dignes d'un grand millésime... Les dégustations en primeur ont permis de confirmer le caractère exceptionnel de nos vins produits cette année !! »

*Ludovic & Julien Meffre - Mai 2010*



### PAVILLON DU GLANA 2009

**Dates de récolte :** 25/09 au 12/10/2009

**Assemblage :** 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc  
Elevage 12 mois, 15% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 18/05 & 19/05/2011

**Production :** 71 500 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. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

**Elevage :** 12 mois en barriques

**Grand vin :** Château du Glana

**Propriétaire :** Jean-Paul Meffre

**Oenologue conseil :** Christophe Ollivier