

Pavillon du Glana

Millésime 2011

Un millésime très précoce !

Malgré une vague de froid et des épisodes neigeux en décembre 2010, l'hiver aura été doux et sec.

Le millésime se caractérise par une absence de printemps, un passage directement de l'hiver à l'été, des conditions thermiques exceptionnelles aux mois d'avril et mai accélérant le cycle végétatif de la vigne et conduisant à un débourrement puis une floraison particulièrement précoces et rapides. Le déficit hydrique aura été conséquent jusqu'à la mi-juillet, date du début de la véraison.

Dès lors, la pluie devient régulière jusqu'au début du mois de septembre puis une chaleur et un ensoleillement anormaux pour la saison font leur apparition, créant des conditions délicates mais particulièrement favorables à la maturité du cabernet-sauvignon.

Le cabernet-sauvignon, cépage dominant sur notre propriété, aura toutefois un rendement très faible.

Nous avons particulièrement veillé à ne pas faire d'extraction de tanins trop importante lors des vinifications afin de respecter la typicité des vins produits sur l'appellation. Nos vins sont ainsi très fruités avec des tanins particulièrement enrobés, et probablement plus facile d'accès dans leur jeunesse. Un vrai millésime de vigneron...



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2012

PAVILLON DU GLANA 2011

Dates de récolte : 09/09 au 29/09/2011

Assemblage : 53% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 03/06 et 04/06/2013

Production : 58 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13%

LA PROPRIETE

Surface : 59,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% 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