

NOTE DE DÉGUSTATION - FICHE TECHNIQUE VIN

CHÂTEAU MÉRIC 2012 « 1868 »

Un millésime de concentration et de relief

PRÉSENTATION DE CE VIN :

LE CHÂTEAU MÉRIC « 1868 » EST UNE SÉLECTION DE LA TÊTE DE CUVÉE DU MILLÉSIME 2012 DE CHÂTEAU MÉRIC.

LA PRISE BOIS SE FAIT DÈS LE CUMER (PENDANT LA FERMENTATION ET LA CUVAISON) PUIS IL EST ÉLEVÉ 24 MOIS EN DEMI-MUID DE 400 LITRES. GRÂCE À UN TRAVAIL BASÉ SUR LA RIGUEUR DE LA CULTURE RAISONNÉE, LE TERROIR DE GRAVES GARONNAISES, UNE EXPOSITION PRIVILÉGIÉE ET L'ÉLEVAGE DU CHÊNE FRANÇAIS, L'ÉQUIPE DE CHÂTEAU MÉRIC A PERMIS D'ÉLABORER CE SPLENDIDE MILLÉSIME OÙ SE MÊLENT LES ARÔMES DE FRUITS MURS DES MERLOTS NOIRS, LA BELLE STRUCTURE ET LA FRAICHEUR DU PETIT VERDOT.

MALGRÉ UN PRINTEMPS DIFFICILE, LA TRÈS BELLE ARRIÈRE-SAISON DU MILLÉSIME 2012 A PERMIS AUX RAISINS D'ARRIVER À UNE BELLE MATURITÉ AVEC DE TRÈS JOLIES COULEURS. LE RENDEMENT A ÉTÉ ASSEZ FAIBLE CETTE ANNÉE. IL EN RÉSULTE UNE SUPERBE CONCENTRATION ET UNE EXCELLENTE CONSERVATION DANS LE TEMPS AINSI QU'UNE DÉGUSTATION TRÈS EXPRESSIVE DANS CE MILLÉSIME 2012 DU « 1868 » DE CHÂTEAU MÉRIC.

LA ROBE :

LA ROBE EST ROUGE AUX REFLÈTS CERISE ÉCRASÉE EST PROFONDE AVEC UNE BELLE BRILLANCE.

LE NEZ :

LE NEZ EST TRÈS AROMATIQUE, IL S'OUVRE SUR DES NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES, D'ÉPICES DOUCES ET DE BOISÉ TOASTÉ..

L'ATTAQUE :

DÈS L'ATTAQUE CE MILLÉSIME RÉVÈLE UNE TEXTURE VELOUTÉE.

LA BOUCHE :

EN BOUCHE CE VIN EST RICHE ET SUAVE AVEC DES TANINS TRÈS ENROBÉS ET D'UNE GRANDE CONCENTRATION, SON ÉLÉGANCE DÉVOILE AUSSI UNE BELLE FRAÎCHEUR.

LA FINALE

LA FINALE EST RACÉE, LA LONGUEUR EST SPLENDIDE ET EXTRÊMEMENT RAFFINÉE, PROMETTANT UNE GARDE HARMONIEUSE.

CETTE TÊTE DE CUVÉE MILLÉSIME A PRODUIT 9900 BOUTEILLES.



FICHE TECHNIQUE VIN

CHÂTEAU MÉRIC 2012 «1868»

LE CLIMAT DE L'ANNÉE DANS LE NORD-MÉDOC :

La vigne a **débourré** classiquement début avril mais le temps particulièrement frais et humide a fait piétiner la vigne à ce stade, initiant déjà une grosse hétérogénéité de développement. Les conditions thermiques plus favorables de mai ont amélioré la pousse de la vigne mais la **floraison** aussi a été étalée sur le mois de juin.

Jusqu'à juillet, le climat est resté frais, induisant une situation particulièrement tardive. La tendance s'inverse enfin avec le mois d'août le plus chaud depuis 2003 !

La **véraison** s'étale sur ce mois. Le bilan hydrique devient très vite déficitaire et les conditions de maturation sont optimales. Les baies sont très concentrées, riches en couleur et tanins, d'autant plus que le rendement est bas cette année.

LES VENDANGES AU CHÂTEAU MÉRIC :

Le millésime 2012 est assez tardif.

Les vendanges, comme les maturités, sont regroupées sur une semaine entre le 07 et le 14 octobre.

La vendange est mécanique, à maturité optimale de chaque parcelle.

Le tri de la vendange au cuvier est manuel.

VINIFICATION AU CHÂTEAU MÉRIC :

Le travail effectué est traditionnel mais avec des moyens œnologiques et techniques de pointe. Les fermentations se font en cuves inox thermorégulées à des températures assez élevées entre 28/30°C pour extraire toute la belle couleur et la matière des fruits.

Le marc méritait d'être travaillé, l'extraction a été assez intense car le fruit mûr et de qualité.

Macération sous marc après la fermentation alcoolique, cuvaizon entre 3 et 4 semaines.

Fermentation malolactique sous-bois.

ÉLEVAGE SUR BOIS : Elevé pendant 24 mois en demi-muid sur chêne français.

CÉPAGES : Cabernet Sauvignon (52 %) • Merlot (34 %) • Petit Verdot (14 %).

TERROIR : **Sol :** Sablo graveleux sur 15 à 30 cm.
Sous-sol : Graves garonnaises.

CULTURE : Protection raisonnée.

TAILLE : Guyot double.

DEGRÉ : 12,5 % / vol.

RENDEMENT : 35 hl / ha. pour 6 600 pieds / ha.

POTENTIEL DE GARDE :

Ce vin s'apprécie dès aujourd'hui et évoluera favorablement dans les 12 ans.

ACCORD MET/VIN :

Viandes rouges fines, poissons de caractère, confits de canards, fromages marqués.



ANECDOTE

Le Château Méric «1868» est nommé en référence comme **Cru Bourgeois** dès la seconde édition du guide Ferret dans lequel il figure depuis 1868...

Les principaux propriétaires sont :

DANS LA SECTION DE JAU.

Cru bourgeois et 4^{es} artisans.

	Tonneaux
Château Méric (comte de Lussay).....	50 à 70
Fergraves (J. Goulineau, avocat).....	40 à 50
Listran (Larcher).....	45 à 20
A Pey-de-Clerc (Michel Goulineau).....	45 à 20
Au bourg (Dubosq).....	40 à 50
Id. (J. Figerou).....	20 à 25
Id. (Miche).....	45 à 20
Broustera (Puppi).....	45 à 20
A Noailles (Hostein).....	20 à 25
Id. (Pierre Goulineau).....	45 à 20

Cru paysans.

	Tonneaux
Broustera (Dequennes).....	10 à 12
Id. (Bard).....	6 à 8
A Lalan (Mélou).....	6 à 8

Plusieurs petite propriétaires font chacun de 2 à 5 tonneaux.



Récompenses pour ce millésime :



CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES
2015
MÉDAILLE
D'ARGENT



CHINA WINE
&
SPIRIT AWARDS
2015
MÉDAILLE D'OR