

# NOTE DE DÉGUSTATION - FICHE TECHNIQUE VIN CHÂTEAU MÉRIC 2014 « 1868 »

*Une très belle réussite pour un millésime capricieux :*

## RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2014 :

**C'EST L'EXPRESSION D'UN FRUIT TRÈS PUR QUI CARACTÉRISE LES VINS DU MILLÉSIME 2014.** LE CHÂTEAU MÉRIC « 1868 » EST UNE SÉLECTION DE LA TÊTE DE CUVÉE DU MILLÉSIME 2014 DE CHÂTEAU MÉRIC. LA PRISE BOIS SE FAIT DÈS LE CUVIER (PENDANT LA FERMENTATION ET LA CUVASON) 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 SPLENDE MILLESIME OÙ SE MÊLENT LES ARÔMES DE FRUITS MURS DES MERLOTS NOIRS, LA BELLE STRUCTURE ET LA FRAICHEUR DU PETIT VERDOT.

LA TRÈS BELLE ARRIÈRE-SAISON DU MILLÉSIME 2014 A PERMIS AUX RAISINS D'ARRIVER À UNE BELLE MATURITÉ AVEC DE TRÈS JOLIES COULEURS. CE MILLÉSIME EST L'EXPRESSION D'UN FRUIT MÛR TRÈS PUR ET D'UNE TRÈS BELLE CONCENTRATION. LES PETITS VERDOTS ONT DONNÉ LE MEILLEUR D'EUX-MÊMES CETTE ANNÉE ET LEUR NOTE CROQUANTE ET FRUITÉE DE CERISE GRIOTTE RESSORT PARTICULIÈREMENT DANS L'ASSEMBLAGE DE CETTE ANNÉE. IL EN RÉSULTE UNE SUPERBE CONCENTRATION ET UNE EXCELLENTE CONSERVATION DANS LE TEMPS AINSI QU'UNE DÉGUSTATION TRÈS EXPRESSIVE DANS CE MILLÉSIME 2014 DU « 1868 » DE CHÂTEAU MÉRIC.

## LA ROBE :

LA ROBE EST TRÈS DENSE, BRILLANTE, AUX REFLETS VIOLINES.

## LE NEZ :

LE PREMIER NEZ EST TRÈS COMPLEXE ET INTENSE AUTOUR DE LA CERISE, DE LA MÛRE.

## L'ATTAQUE :

UNE BELLE SUCROSITÉ EST PRÉSENTE EN ATTAQUE.

## LA BOUCHE :

LE MILIEU DE BOUCHE EST TRÈS JUTEUX, IL CONFIRME LE NEZ TRÈS FRUITÉ. LES TANINS SONT FINS, VELOUTÉS. LE BOISÉ EST BIEN PRÉSENT ET JOLIMENT FONDU.

## LA FINALE :

LA FINALE EST LONGUE, UN PEU ÉPICÉE.

CETTE TÊTE DE CUVÉE AURA PRODUIT 25 000 BOUTEILLES.



# FICHE TECHNIQUE VIN

## CHÂTEAU MÉRIC 2014 «1868»

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

L'année 2014 démarre sur deux mois très doux et très humides. Le débourrement s'enclenche donc assez précocement début avril. Des températures fraîches par la suite en avril et en mai freinent la pousse et l'arrivée de la floraison se fait mi-juin, sur la moyenne décennale. La suite de l'été est encore relativement fraîche mais le Nord-Médoc tire son épingle du jeu à partir de mi-juillet avec de fortes chaleurs et l'installation d'une contrainte hydrique favorable. La véraison s'enclenche début août. Les conditions de septembre sont très favorables à une belle maturation : les températures au-dessus des normales ainsi que les amplitudes thermiques jour/nuit conséquentes activent la synthèse d'anthocyanes et la maturité des pépins.

### LES VENDANGES AU CHÂTEAU MÉRIC :

Les vendanges 2014 démarrent avec les premières parcelles de Merlot le 3 octobre et se terminent par le ramassage des Petit Verdot d'anthologie le 17 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. Le marc méritait d'être travaillé, l'extraction a été assez intense car le fruit mûr et de qualité. Extraction maîtrisée dans le respect du fruit et de la matière. Des extractions plus poussées sont possibles cette année avec les très belles maturités. Macération sous marc après la fermentation alcoolique, cuvaison entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique sous bois.

### ÉLEVAGE SUR BOIS :

Elevé pendant 24 mois 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 :

13 % / vol.

### RENDEMENT :

47 hl / ha. pour 6600 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, 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 1 <sup>er</sup> artisans.		Tonneaux.
Château Méric (comte de Lussay).....	30 à 70	
Ferrières (J. Guadineau, avocat).....	40 à 50	
Lisieux (Larcher).....	45 à 90	
A Pey-de-Clerc (Michel Goudineau).....	45 à 90	
Au bourg (Duboscq).....	40 à 80	
Id. (J. Figeon).....	20 à 25	
Id. (Chiché).....	45 à 90	
Broustera (Puy).....	45 à 90	
A Noailles (Hessein).....	20 à 25	
Id. (Pierre Goudineau).....	45 à 90	
Cru paysans.		Tonneaux.
Broustera (Broustera).....	10 à 15	
Id. (Bard).....	6 à 8	
A Lussac (Mérieu).....	6 à 8	

l'usagers petits propriétaires font chacun de 2 à 5 tonneaux.



### Récompenses pour ce millésime :

**CONCOURS DE BORDEAUX 2017**  
MÉDAILLE D'OR

**CHINA WINE & SPIRIT AWARDS 2017**  
MÉDAILLE D'OR

**ELLE À TABLE 2017**  
MÉDAILLE D'OR

**BENCHMARK WORKSHOP LONDON WINEFAIR 2016**

**CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017**  
MÉDAILLE D'ARGENT

**CWSA GOLD MEDAL**

**Diplôme 2017 MÉDAILLE D'OR**

**ROBERT PARKER 89/100**