

NOTE DE DÉGUSTATION - FICHE TECHNIQUE VIN

CHÂTEAU MÉRIC 2015 « 1868 »*2015, un grand millésime pour Bordeaux et Méric***RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2015 :**

TRÈS RICHE EN FRUITS ET TOUT EN FINESSE, 2015 PEUT ÊTRE AUSSI QUALIFIÉ DE GRAND MILLÉSIME À MÉRIC. LE CHÂTEAU MÉRIC « 1868 » EST UNE SÉLECTION DE LA TÊTE DE CUVÉE DU MILLÉSIME 2015 DE CHÂTEAU MÉRIC. LA PRISE BOIS SE FAIT DÈS LE CUVIER (PENDANT LA FERMENTATION ET LA CUISSON) 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 MÉLÈNT LES ARÔMES DE FRUITS MURS DES MERLOTS NOIRS, LA BELLE STRUCTURE ET LA FRAICHEUR DU PETIT VERDOT.

UN EXCELLENT MILLÉSIME QUI DONNE LE MEILLEUR DE MÉRIC

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.

LA ROBE :

LA ROBE EST BRILLANTE, AUX REFLÈTS POURPRES.

LE NEZ :

LE BOUQUET EST TRÈS COMPLEXE AUTOUR DE FRUITS ROUGES FRAIS TEINTÉS D'UN BOISÉ ÉPICÉ.

LA BOUCHE :

PRÈS UNE ATTAQUE RONDE ET GOURMANDE, LA BOUCHE GONFLE SUR UNE BELLE CONCENTRATION DE FRUITS PUIS SE TEND AVEC ÉLÉGANCE ET FINESSE SUR DES TANINS SOYEUX POUR FINIR SUR UNE GRANDE HARMONIE ET UNE BELLE PERSISTANCE AROMATIQUE.

CETTE VENDANGE AURA PRODUIT 100 000 BOUTEILLES.



FICHE TECHNIQUE VIN

CHÂTEAU MÉRIC 2015 «1868»

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

Le débourrement de la vigne commence début avril dans de bonnes conditions. La campagne s'enclenche sous les meilleurs auspices : des températures printanières douces initient une belle floraison homogène et rapide autour du 6 juin, et donc une formation de belles grappes : les premiers indices d'un beau rendement ! A ce stade, le millésime 2015 s'annonce comme un millésime exceptionnel dans l'ensemble du Bordelais.

Puis un bel été s'installe avec des températures très chaudes et quasi caniculaires en juillet. Les contraintes hydriques fortes très tôt dans la saison chargent les baies en tanins et épaississent les pellicules mais bloquent aussi un peu l'avancement de la véraison. Les premières baies vérees apparaissent entre le 24 juillet et le 10 août sur chaque parcelle !

Les pluies d'août permettent de débloquer cette situation et la véraison puis la maturité avancent vite. La fin de saison est particulièrement pluvieuse et vient perturber le tableau mais notre conduite du vignoble permet de tirer notre épingle du jeu. Les travaux en vert et surtout l'effeuillage rigoureux double face que l'on réalise début juillet nous ont permis de conserver une zone fructifère sèche et ventilée, moins propice aux développements de Botrytis. L'enherbement des inter-rangs permet de limiter l'absorption d'eau par la vigne, les peaux épaisses résistent et permettent d'atteindre une belle maturité.

LES VENDANGES AU CHÂTEAU MÉRIC :

Les vendanges 2015 sont étalées : du ramassage de la parcelle de Merlot la plus précoce au dernier lot de Petit Verdot, entre le 23 septembre et le 6 octobre. Des températures estivales et un vent d'est s'étaient alors installés, permettant de profiter d'un bel ensoleillement et d'atteindre de très belles maturités sur chaque parcelle.

La vendange est mécanique, 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 maîtrisées entre 28/30°C. 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.

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 : 12,5 % / vol.

RENDEMENT : 54 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, 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 ^{er} artisans.		
		Tonn.
Château Méric (comte de Lessay).....	30 à 70	
Fergaves (J. Gouineau, avocat).....	40 à 50	
Listrau (Larcher).....	15 à 20	
A Pey-de-Clare (Michel Gouineau).....	15 à 20	
Au bourg (Dubosq).....	40 à 50	
Id. (J. Figeon).....	20 à 25	
Id. (Ziché).....	45 à 50	
Broustiers (Puy).....	45 à 50	
A Noailhe (Hostein).....	30 à 25	
Id. (Pierre Gouineau).....	45 à 30	
Cru paysans.		
		Tonn.
Broustiers (Drouheau).....	10 à 12	
Id. (Bied).....	6 à 8	
A Lalan (Melen).....	6 à 8	

Plusieurs petits propriétaires font chacun de 2 à 5 tonnes.



Récompenses pour ce millésime :

Ch Méric

2015 Médoc

21 Sep
2017

16.5

2018-
2025

49% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 10% Petit Verdot.

Strong toasted nose which has a touch of tar about it. Rich black fruit that provides lots of body, chalky tannic texture and good length. Combines great clarity of fruit with lovely bold oak influence. (RH)

NOTÉ 16,5/20 PAR JANCIS ROBINSON, LA CONSEILLÈRE OFFICIELLE DE LA CAVE DE LA REINE ELIZABETH II D'ANGLETERRE

WINE & RATINGS WINE BASICS DRINKS FOOD TRAVEL TRADE NEWS SUBSCRIBE

WINEENTHUSIAST

Château Méric 2015 Haut-Médoc

88
POINTS



**Chateau MERIC 2015
Médoc - Cru Bourgeois
AWARDS**

vinous

90 Points

Neil MARTIN



90 Points

Johnathan CHOUKROUN

ANTHOCYANE
Auteur de Grands Vins

88 Points

Yohan CASTAING

WINE & RATINGS WINE BASICS DRINKS FOOD TRAVEL TRADE NEWS SUBSCRIBE

WINEENTHUSIAST

Château Méric 2015 Haut-Médoc

88
POINTS

Jancis Robinson.com

16,5 Points

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

15 Points