



LA GAFFELIERE

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2006

Historique :

Le Comte de MALET ROQUEFORT, propriétaire du Château LA GAFFELIERE, situé à l'entrée de Saint-Émilion, est issu d'une très ancienne famille installée à Saint-Émilion depuis le 17^e siècle, qui cultive son vignoble sur l'un des plus anciens sites de notre juridiction, en effet celui-ci daterait de l'époque Gallo-Romaine.

Le vignoble compte 22 hectares pour un âge moyen des vignes de 36 ans, un sol argilo-calcaire réparti sur une moitié cote et une moitié plaine pour un encépagement de 80% de Merlot, 10% de Cabernet franc et 10% de Cabernet sauvignon. Le rendement est au maximum de 40 hectos à l'hectare.

Les pratiques culturales :

Les vignes sont taillées en Guyot Double avec des fenêtres pour mieux exposer et aérer la vendange. Les pratiques culturales sont traditionnelles et conjuguent le travail du sol et l'enherbement naturel suivant les parcelles et les expositions. De plus, nous pratiquons un désherbage mécanique (50% de la propriété en 2006 et 100% en 2008) en vue de respecter au mieux la plante et l'environnement qui l'entoure, dans un but qualitatif.

Au mois de juin, nous effectuons un effeuillage pour permettre une maturation optimale du raisin. Dès le mois de juillet, afin d'optimiser la qualité de la vendange, nous procédons à un éclaircissage. Au moment des vendanges, que nous effectuons manuellement, nous retardons la récolte au maximum suivant les conditions climatiques.

Conditions climatiques et vendanges :

Après un hiver froid et sec, la floraison s'est déroulée début juin dans de bonnes conditions climatiques. Le début de l'été, caniculaire et orageux, a été suivi d'un mois d'août avec des températures fraîches nettement en dessous de la moyenne. Le mois de septembre, quant à lui, a été celui des records en se montrant le plus chaud et le plus pluvieux depuis les cinquante dernières années. Ces conditions ont permis d'atteindre une bonne maturité des raisins, mais elles ont aussi, par la force des choses, engendré un tri conséquent à la vigne et au chai. Les vendanges se sont étalées du 21 septembre au 3 octobre.

