



MILLÉSIME 2020

Appellation
Pomerol

Surface plantée
8,5 hectares

Types de sols
Graves, argiles et limons

Encépagement
100% Merlot

Age de la vigne
30 ans

Viticulture
Certifiée HVE 3
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux
conditions climatiques

Vendanges
Manuelles; double tri: manuel et optique

Dates de vendanges
Du 14 au 21 septembre 2020

Vinification
Traditionnelle, en cuves inox & béton
thermo-régulées
Macérations et extractions douces et
contrôlées

Elevage
16-18 mois en barriques de chêne
français (30-40% neuves)

Assemblage du millésime 2020
100% Merlot

■ Château LAFLEUR-GAZIN

Pomerol

Cette belle propriété située entre le Château Lafleur et le Château Gazin appartient à la famille Borderie depuis trois générations. Les Établissements Jean-Pierre Moueix en assurent le métayage depuis 1976.

Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 30 ans, évolue sur différents types de sols - limons, graves et argiles - qui favorisent une expression très élégante du Merlot. La conduite viti-vinicole est menée de manière traditionnelle (labourage, effeuillages, vendanges en vert, extractions douces...) afin de permettre une expression optimale du fruit.

Cette diversité du terroir se traduit dans le vin : souple et gouleyant tout en gardant dans son jeune âge une certaine vivacité.

■ Millésime 2020

L'hiver 2019-2020 a été le plus chaud en France depuis le début du XX^{ème} siècle. Il succède à un automne 2019 très humide qui a permis de refaire les réserves en eau. Les mois de janvier et février 2020 sont exceptionnellement chauds et secs, entraînant un débourrement précoce à partir du 22 mars.

Le printemps, d'une grande douceur, est très arrosé, avec des cumuls qui dépassent largement la norme. La floraison, du 12 au 22 mai, est très précoce. La nouaison se passe bien et laisse présager d'une belle récolte. Une vendange en vert et un toilettage précis au début de l'été permettent de gommer les irrégularités de la sortie et d'équilibrer la charge.

L'été est exceptionnellement chaud et sec, il ne pleut quasiment pas en juillet. Nous adaptons nos façons culturales en fonction. L'argile et les graves profondes de Château Lafleur-Gazin permettent aux vignes de puiser dans les réserves hydriques accumulées pendant l'hiver et ainsi de ne pas souffrir de la sécheresse. La véraison se déroule du 14 au 29 juillet. Les pluies de mi-août sont les bienvenues et assurent la quantité d'eau nécessaire pour une bonne maturité. À partir de fin août, les nuits fraîches relancent l'accumulation de sucres et des anthocyanes tout en freinant la dégradation des acides.

Nous vendangeons sereinement du 14 au 21 septembre.