



## MILLÉSIME 2021

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 27 au 29 septembre 2021

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 2021  
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 vitivinicole 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 2021

Le millésime 2021 demanda une attention rigoureuse mais son exigence a soudé les équipes de vigneronnes et vigneronnes permettant, grâce à leurs efforts, d'obtenir une récolte de bonne qualité. Une viticulture minutieuse, une approche douce dans le cuvier, le souci du détail et des prises de décision judicieuses étaient clés pour produire des vins charmants, élégants, délicats.

Un hiver pluvieux et doux a entraîné un débourrement précoce mais hétérogène, entre le 24 et le 27 mars. Cette précocité a engendré un risque supplémentaire de gelée. Ce fut le cas les nuits des 6 et 7 avril avec des températures de -3 à -4°C. Chauffeuses et éoliennes nous ont fait gagner environ 2°C, évitant ainsi des dégâts importants.

La floraison se déroule bien à la fin du mois de mai, mais l'hétérogénéité du débourrement demeure. Juin et juillet sont globalement maussades malgré quelques beaux épisodes chauds et ensoleillés au milieu de chaque mois. La véraison se fait lentement. Le mois d'août est sec et rattrape presque le retard d'insolation.

Dès la véraison passée, 70 personnes ont 'compensé' les déficiences de la nature et ce sont près de 14 000 heures de travaux viticoles consacrés à des soins supplémentaires et très méticuleux (échardage, effeuillage, éclaircissage, toilettage...) qui nous permettent d'obtenir une vendange homogène et finalement de bonne qualité.

Les vendanges se déroulent du 27 au 29 septembre dans des conditions favorables avec une maturité optimale atteinte sur la plupart des parcelles.