

MM
2021
MZ



LA MARZELLE

GRAND CRU

CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2021

Sioen, propriétaire



CHATEAU LA MARZELLE 2021

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2021 commence par un hiver plus doux et nettement plus arrosé que la moyenne, dans la lignée de 2020. Ces conditions climatiques entraînent un débourrement homogène, régulier et précoce. Le mois d'avril est marqué par une succession de nuits à lutter contre le gel; lutte plus ou moins couronnée de succès selon les secteurs.

Mais après un printemps très froid, sec jusque fin avril puis pluvieux en mai, cette avance dans le cycle n'est plus. La floraison commence le 25 mai et se déroule dans de très bonnes conditions climatiques, chaudes et sèches.

L'instabilité orageuse entre la mi-juin et la mi-juillet impose une pression mildiou que l'on espère ne pas revoir si rapidement, et qui se prolonge jusqu'à la fin de la véraison. Cependant, quatre semaines de temps secs vont suivre, suffisantes pour générer des contraintes hydriques qualitatives. L'espoir est là, et il faut garder ses nerfs pour atteindre, pas à pas, une maturité satisfaisante. Les vendanges commencent par les Merlots le 30 septembre et se terminent par les Cabernet-Sauvignons le 13 octobre.

Cette année, en particulier, notre système de tri dernière génération, par densimétrie et par calibrage, a fait des merveilles. Adossés à une gestion de récolte parcellaire très pointue, rendue possible par la mise en place de contenants adéquats, cuves inox doubles parois tronconiques mais aussi barriques de 500 litres et amphores, ces outils nous ont permis de tenir nos objectifs qualitatifs très exigeants. Nous avons pu récolter une vendange parfaitement saine et ne sélectionner que des baies mûres.

2021 fait écho à une époque qui a fait la renommée de Bordeaux en produisant un vin frais, équilibrés et structurés.



Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14,95 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	75% Merlot 17% Cabernet Franc 8% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha	Date de vendanges:	30 septembre au 13 octobre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	30.500 bouteilles	Alcool:	13%