



CHÂTEAU PETIT VAL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LE MILLÉSIME 2019

CLIMAT ET VIGNOBLE

2019 est une année contrastée exigeant un travail d'équilibriste de la part de l'équipe, mais révélant aussi les qualités intrinsèques du terroir de Petit Val.

L'hiver doux ponctué d'épisodes pluvieux, propice à la pression des maladies et à un débourrement précoce nécessite **un travail de prévention dans le vignoble** qui **s'avère efficace** et une veille constante dans le vignoble.

Puis **la floraison de printemps, délicate**, court le marathon. **Grâce aux terroirs ventilés du vallon et du coteau calcaire** cette étape cruciale se déroule de façon satisfaisante malgré une légère perte de rendement.

L'été annonce un tournant climatique qui fait rayonner la motivation collective. À la mi-juillet, la canicule s'installe dans le bordelais, avec des températures diurnes dépassant régulièrement les 35°C.

La fraîcheur naturelle des terroirs et la décision de ne pas effeuiller évitent la brûlure du soleil sur les grappes. Enfin un peu de répit au mois d'août ! Les conditions sanitaires sont parfaites.

Nous savons alors que le potentiel du millésime est grand.

DES VIGNES AU CHAI

Malgré une baisse des rendements et de l'acidité, **les belles conditions climatiques de Septembre** préservent le très bon état sanitaire des raisins. Le choix des dates de vendanges a exigé précision et réactivité.

Le 14 septembre, les premiers coups de sécateurs sont donnés sur **la parcelle de riesling**, dédiée à une cuvée inédite de Petit Val. Cette cuvée en blanc, issue de terroirs particuliers est élaborée dans les règles de l'art d'un grand vin.

Le vendredi 20 septembre, une averse bénéfique regonfle les baies **améliorant les rendements, sans altérer la qualité exceptionnelle de la récolte.**

Dès le lendemain, nous ramassons les parcelles de merlot et cabernet franc destinées à **ROSE DU VAL.**

L'enjeu est identique au blanc : **préserver la fraîcheur des arômes et l'équilibre des vins.**

Pour les vins rouges, **nous trouvons le point optimal entre maturité technologique et phénolique** et vendangeons plus tôt que les années précédentes.

Le rendement moyen après tri de 35hl par hectare sur l'ensemble du domaine a favorisé la qualité et la **concentration du fruit.**

LE MODE DE VENDANGE

“ Objectif : respecter le millésime et l'expression du terroir. ”

Depuis 2014, la vendange, intégralement manuelle et triée dans les vignes, est acheminée en cagettes jusqu'à un camion frigorifique posté au bout de la parcelle. Ce mode de transport permet de préserver la fraîcheur des baies, de les protéger de l'oxydation et de la pluie.

Nous privilégions un rythme doux pour des vendanges soignées. Une petite troupe de 10 vendangeurs coupent par série de 5 rangs. L'effectif est aisément doublé lorsque les maturités l'imposent. La vendange parcellaire distingue à la fois trois types de sols et les trois cépages rouges : merlot, cabernet franc et malbec. Une fois la vendange à la température exigée, la récolte est éraflée, triée une première fois en fonction de la taille, puis son potentiel alcoolique par le système densimétrique. Enfin un dernier tri pour peaufiner et enlever les dernières impuretés est effectué à la main.



ROSE DU VAL

Les parcelles les plus fraîches et ventilées sont sélectionnées pour créer un rosé à la robe rose pâle, lumineuse, un nez expressif floral et fruitée, une bouche veloutée et aérienne, des notes de pâtes de fruits et de coing. Un joli équilibre entre suavité et fraîcheur.

L'assemblage de 50% merlot et 50% cabernet franc participe à son équilibre.

Après la vendange manuelle de début septembre et le tri, les jus sont obtenus par pressurage direct. La fermentation se déroule en cuve inox thermorégulée. Le vin est élaboré de manière à préserver l'éclat et la fraîcheur des arômes. Rose du Val est mis en bouteille début d'année.

CHÂTEAU PETIT VAL

Vinifié en cuves inox thermorégulées de capacité moyenne, de 40 et 50 hl, avec macération pré-fermentaire. Nous avons conduit les vinifications de manière à développer la fraîcheur et le croquant du fruit. Cette année 2019, le vin est tout en gourmandise, les merlots ont une bonne acidité sur les merlots et des cabernets francs tendus, plus en minéralité qu'en puissance. Le pigeage est effectué manuellement.

Les vinifications durent environ un mois.

L'assemblage 2019 : 70% merlot, 30% cabernet franc

Le profil recherché de Petit Val est un vin à l'attaque fraîche et gourmande, doté d'une belle profondeur et des tannins suaves et enrobés. La palette aromatique séduisante avec des fruits noirs bien mûrs. Les lots de cabernet franc sont superbes de fraîcheur et contribuent à l'équilibre des vins. Un grand millésime, accessible dans la jeunesse et d'une garde d'une dizaine d'années.

*“ Dans les vins :
éclat, onctuosité, équilibre. ”*

MUSE DU VAL

La cuvée prestige issue de parcelles du coteau calcaire. Tous les lots effectuent une vinification intégrale en fût vertical à fond ouvert, d'une contenance de 225 et 400L. Après la fermentation et les macérations, l'écoulage et le pressurage, le tonnelier vient refermer les barriques et les remplit à nouveau avec le vin d'origine. Ce procédé offre une harmonie plus rapide entre le bois et les tannins du vin. L'épisode caniculaire de juillet n'a pas marqué le vin de notes de fruits cuits.

La matière première était très belle, permettant d'aller chercher un peu plus de structure tout en gardant de la fraîcheur. Un caractère graphite et crayeux à l'attaque, un milieu de bouche de fruits noirs : cerise bigarreau soutenue par des notes poivrées, réglissées. On découvre ainsi de l'appétence, un vin à boire assez rapidement, avec néanmoins de la profondeur pour une dizaine d'années de garde. Un vin classieux et racé.

MARGO, CUVÉE DE CŒUR

Une cuvée intime créée en 2018 à l'initiative d'Olivia Alloin. Des parcelles fraîches, conférant un profil fruité et gourmand. La cuvée de cœur est vinifiée intégralement en jarre de terre cuite. Elle conserve sa personnalité : la pureté du fruit est préférée à la puissance tannique. Une jolie cuvée en AOC Saint-Émilion, agréable à déguster dans la jeunesse, et exprimant son apogée rapidement.

L'IDENTITÉ DU MILLÉSIME

2019 révèle tout ce qu'un beau terroir Saint-Émilionnais peut exprimer dans une année typiquement bordelaise. Ce climat versatile, qui confère harmonie et élégance aux vins. Le travail de l'homme alors a consisté à tirer le meilleur parti d'un printemps contrasté et d'un été caniculaire pour obtenir les raisins sublimant le potentiel du millésime. Dans toutes les nuances de vins du domaine, le profil frais, gourmand, séducteur domine. Ce millésime offre aux amateurs un équilibre subtile entre vin de plaisir immédiat et vin de garde.