



CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

2023

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER
GÉRANT Matthieu CUVELIER
APPELLATION Saint-Émilion - Grand Cru Classé
SUPERFICIE 17,00 hectares
SOLS Argilo-calcaires et argilo-sableux
DENSITÉS de PLANTATION 8000 pieds/hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans
CONSEILS Michel ROLLAND - Julien VIAUD

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

C'est en 2013 que la famille Cuvelier, déjà propriétaire du Clos Fourtet, 1^{er} Grand Cru Classé de St-Émilion et du château Poujeaux à Moulis en Médoc, fait l'acquisition de cette belle propriété. Située à l'entrée du village de St-Émilion, reconnaissable par son château XIX de conte de fée style Viollet-Le-Duc, Côte de Baleau s'étend sur 17 hectares de calcaires, argiles et sables. Un travail important de restructuration des vignes et des bâtiments est entrepris depuis 12 ans par Matthieu Cuvelier et sa famille. Dans cet écosystème calme et préservé, les parcelles de vigne côtoient un magnifique parc d'arbres centenaires.

MILLÉSIME 2023

VENDANGES Du 14 septembre au 3 octobre 2023

ASSEMBLAGE 95% Merlot - 5% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation en petites cuves inox thermorégulées, extraction modérée, cuvaison de 24 à 28 jours.

ÉLEVAGE 25 % barriques neuves - 25 % barriques de 1 vin - 25 % barriques de 2 vins - 25% cuve - 14 mois d'élevage.

ANALYSES TAV 14% vol - pH 3.7

PRODUCTION 50 hl/ha - 68 000 btles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

À LA VIGNE Après un hiver légèrement plus froid que la moyenne et des précipitations suffisantes pour recharger les sols en eau, le débourrement de la vigne s'initie fin mars. Le printemps, globalement plus chaud, conduit à une floraison magnifique. Les températures douces, même la nuit, et les hygrométries très élevées, nous contraignent à une extrême vigilance, tant sur le plan sanitaire que sur la bonne gestion des travaux de la vigne et des sols. La mi-véraison est atteinte fin juillet sous une contrainte hydrique modérée. La première quinzaine d'août sèche et modérée permet aux raisins de garder une belle fraîcheur. A côté de cela, les deux périodes très chaudes mi-août et début septembre vont être essentielles pour amener à pleine maturité cette récolte généreuse. Les vendanges débutent le 14 septembre et vont s'échelonner tranquillement jusqu'au 03 octobre. Le millésime 2023 est le troisième plus précoc de ces 20 dernières années.

AU CHAI Une sélection importante est nécessaire sur ce millésime généreux, les vinifications se déroulent parfaitement nous délivrant un vin sur le fruit, structuré et équilibré.

DÉGUSTATION

VISUEL Belle couleur cerise.

OLFACTIF Nez sur le fruit, fin et subtil.

GUSTATIF Souple et suave en bouche avec un très bel équilibre.

NOTES
PERSONNELLES

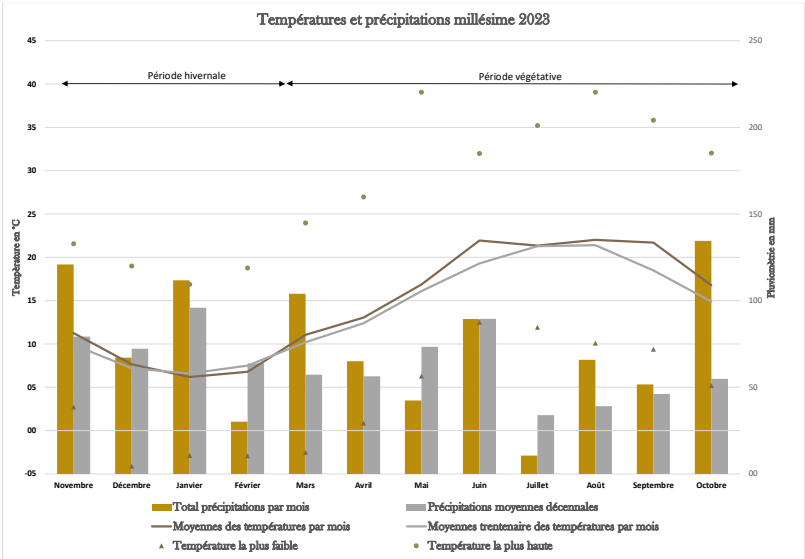
.....
.....

contact@cotedebaleau.com



LE MILLÉSIME 2023 : Une grande générosité !

Si 2023 peut être catalogué comme un millésime dans « l'air du temps » par son cycle végétatif précoce, il est néanmoins très difficile de le comparer avec un autre millésime. Avec un printemps « tropical », un été sec, modéré mais marqué par 2 périodes très chaudes, il n'a pas à notre sens son alter-ego. La magie de notre complémentarité de sols couplée à une viticulture pragmatique de précision nous permet de produire des vins alliant fraîcheur, complexité et maturité phénolique. A cela s'ajoute la générosité du millésime qui nous a permis d'être encore plus sélectif à chaque stade de la genèse de notre vin.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	23 mars	25 mai	26 juillet	14 septembre au 2 octobre
Cabernet Franc	29 mars	29 mai	3 août	3 octobre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2023 À CÔTE DE BALEAU :

- Débourrement dans la moyenne
- Printemps chaud avec une très belle floraison précoce et rapide
- Les températures douces, surtout la nuit, couplées à une hygrométrie importante induisent une pression mildiou forte
- Véraison homogène, rapide avec des contraintes hydriques modérées
- Été sec, modéré avec cependant 2 vagues de chaleur mi-août et début septembre qui vont parfaire la maturité
- Vendanges précoces, mi-septembre

CARACTÉRISTIQUES DU CÔTE DE BALEAU 2023 :

- Belle fraîcheur et grande précision du fruit
- Très bel équilibre alliant tactile et velouté
- Identitaire du plateau calcaire
- Belle persistance
- Capacité de grande garde