



CHATEAU LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION

MILLÉSIME
2025



Appartenant à la famille Malet Roquefort depuis 1705, le château est niché dans le triangle d'or de St Emilion. Grand Cru historique, la Gaffelière se distingue depuis des décennies par son style intemporel, précis et toujours élégant.



VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares
Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux
Encépagement : 65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

VITICULTURE

Agro-écologie
Enherbement des parcelles
Taille en guyot double et simple
Effeuillage et vendange en vert
Vendanges manuelles en cagettes

VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froide à 7°C avant le tri optique
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité
Pré-fermentaire à froid (10 degrés), post-fermentaire à chaud (28 degrés)
Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
Fermentation malolactique en cuves (80%) et barriques (20%)
Cuvaision : 28 à 30 jours
5% vinifié avec rafles

ÉLEVAGE

50% barriques neuves (dont 10% barriques de 400 et 500L)
2% amphores TAVA

DATES DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : du 4 septembre au 23 septembre
Cabernet Franc : du 19 septembre au 24 septembre
Rendement : 39hl/ha

ASSEMBLAGE

65% Merlot, 35% Cabernet Franc

PARAMETRES ANALYTIQUES

13.8% vol, 3.65 AT, 3.41pH

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME

À Saint-Émilion, le millésime 2025 est marqué par un débourrement précoce, une floraison rapide et homogène, un stress hydrique dû à un été très chaud et des pluies bénéfiques qui relancent la maturation fin août et permettent aux baies de reprendre du volume, puis des vendanges précoces. Les merlots sont dotés d'une couleur profonde, de denses parfums de fruits noirs, d'une richesse tanique et d'une longueur remarquable. Les cabernets francs sont délicats, floraux, suaves, avec une aromatique persistante, et présentent également beaucoup de fraîcheur.