

Château Gazin 2020

Production : 80.000 bouteilles

Assemblage : 91.6 % Merlot
8.4% Cabernet Sauvignon

Dates de vendanges : Merlots : 8 au 11 septembre, puis du 15 au 18 septembre
Cabernets (Franc et Sauvignon) : 29 septembre

Analyses :

- Alc : 14.7 %
- AV : 0.24 g H₂SO₄/l
- AT : 3.42 g H₂SO₄/l
- pH : 3.72

Millésime :

Automne 2019 très arrosé (500 mm en octobre, novembre et décembre 2019) et doux.
Hiver avec une pluviométrie normale, mais doux.

Conséquence : **débourrement très précoce** (16 mars)

Beaucoup de pluie de mars à mi-juin avec des températures plus élevées que la normale. Il en est résulté une forte pression mildioussique et des difficultés pour assurer la protection du vignoble contre ce ravageur de la vigne.

A noter, des épisodes de gel les 26, 27 et 31 mars ainsi que le 3 avril.

A Gazin, seul le gel du 27 mars a obligé à faire appel à nos moyens de lutte antigel (tours ventilateurs). Pas de dégâts observés.

La **mi-floraison** a été atteinte le 20 mai et s'est déroulée rapidement dans des conditions optimales (pas de pluie du 14 au 23 mai et des températures variant de 10 à 15 °C le matin et de 20 à 30 °C l'après-midi)

Cela nous a confirmé la **grande précocité du millésime**.

Les mois de **juillet et août ont été chaud et très secs** avec quelques vagues de chaleur.

La **mi-véraison** a été atteinte le 20 juillet (aussi précoce qu'en 2011).

L'épisode orageux de la mi-août a pu apporter beaucoup d'eau sur certaines appellations mais en quantité insuffisante à Pomerol.

Ce manque d'eau a été en partie compensé par la capacité des argiles du plateau de Pomerol à stocker et restituer l'eau tombée en excès au printemps. Mais cela n'a pas suffi pour éviter une perte de volume des raisins à l'approche de la date des vendanges.

Il n'y a cependant pas eu de blocage de maturité et nous avons pu récolter des raisins avec une bonne maturité phénolique début/mi-septembre.

*Les vinifications se sont déroulées sans difficulté sous la direction de Mickaël Obert, directeur du vignoble. Gazin dispose depuis plusieurs années d'un refroidisseur fonctionnant au glycol ce qui permet de rentrer à basses températures, en cuves béton, une vendange parfaitement triée et égrappée et de procéder à des macérations pré-fermentaires à froid.

Les fermentations alcooliques s'effectuent sans soufre, sous bio-contrôle (mais l'élevage des vins -15/16 mois en barriques- fait naturellement appel au soufre). Les fermentations malolactiques sont faites, pour 50% du grand vin, en barriques neuves et en cuves, puis avec un complément de 50% de barriques de un vin pour la suite de l'élevage.

La production du millésime 2020 représente 80.000 bouteilles de grand vin (11.000 bouteilles de second vin : l'Hospitalet de Gazin). Elle correspond à un rendement de 35hl par hectare soit une diminution de 18% par rapport au millésime 2019.

*La qualité de ce Château Gazin 2020 devrait se situer entre celles des millésimes 2018 et 2019.

Malgré le manque d'eau et les températures élevées des mois de juillet et août, le bon choix des dates de vendange a permis de produire un vin offrant de la fraîcheur et une belle énergie. Ceci malgré des taux d'alcool parfois un peu élevés, produisant dans l'assemblage final un degré alcoolique de 14,5%. Ce millésime présente toutes les caractéristiques et l'onctuosité d'un pomerol complexe et savoureux tout en gardant l'harmonie et la finesse d'un grand vin.

*Château Gazin est classé en catégorie Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3. Le vignoble est quasiment en culture biologique mais ne veut pas revendiquer un « classement bio officiel » pour se réserver la possibilité d'utiliser des produits systémiques de bio-contrôle afin de lutter contre le mildiou. S'il n'est pas traité comme il convient et à temps le mildiou occasionne des pertes très importantes de récolte voire une absence totale de récolte.

Site internet : www.gazin.com en 8 langues.

