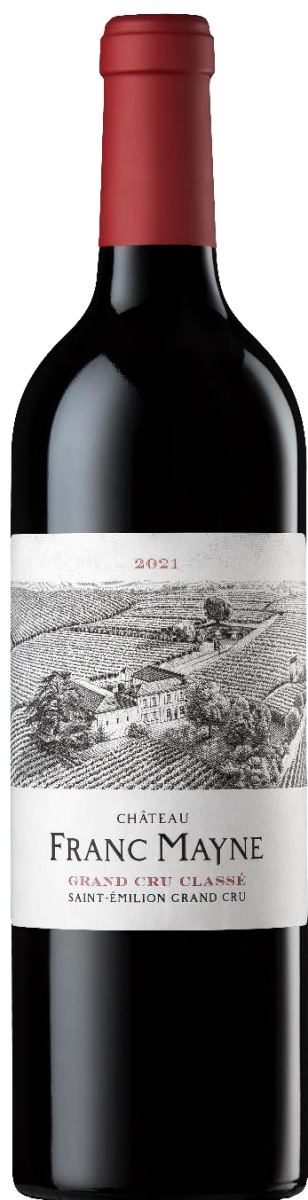


CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

Surface	7 hectares dont 5.68 ha en production.
Terroir	Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Vendanges	du 23 au 29 septembre
Elevage	50% barriques neuves – 50% foudres, amphores et barriques d'un vin.
Rendement	22 hl/ha
Production	Château Franc Mayne : Environ 13500 bouteilles
Degré	13.5 % vol.

2021



Millésime exigeant, 2021 est riche d'enseignements. En effet, les conditions délicates du printemps et du début de l'été exacerbent les caractéristiques des différents terroirs, leurs failles pour certains mais surtout leurs forces et leur extraordinaire complémentarité. Une mine d'or pour notre compréhension du vignoble en cette avant-dernière année de conversion bio.

L'hiver exceptionnellement doux et relativement humide conduit à un débourrement très précoce. Le vignoble est particulièrement sensible lorsqu'un épisode de gel s'installe du 8 au 13 avril, nous obligeant à mettre en œuvre une stratégie de protection pour la première fois dans l'histoire de Franc Mayne. Les dégâts directs sont très limités. Mais ce premier stress infligé au vignoble sera déterminant dans la suite du millésime. En effet, les souches mettent du temps à reprendre le dessus, surtout sur le bas du domaine. Et quand la douceur s'installe enfin, sur des sols gorgés d'eau, la végétation explose ! La vigne, cette liane, semble pousser à vue d'œil !

Nous enchainons les travaux d'épamprage, de relevage, d'effeuillage en sautant d'une parcelle à l'autre. Nous jonglons aussi avec une météo en dents de scie éprouvante pour les vignes et les vignerons. Si elle nous offre une superbe fenêtre autour de la floraison et de la nouaison, elle va aussi générer à partir de fin juin les conditions idéales au développement d'une épidémie de mildiou sans précédent sur des vignes sans cesse sollicitées et particulièrement réceptives. Malgré nos efforts sans relâche jusqu'à la véraison, les rendements seront impactés.

Et finalement, à la mi-août s'installe un temps sec, ensoleillé, avec de belles amplitudes thermiques : les conditions idéales pour la maturation des baies.

Notre encépagement 100% Merlot répond bien à ces conditions plus tardives et plus fraîches que les millésimes précédents. Maturités technologiques (sucres et acides) et phénoliques (arômes, couleurs, tanins) sont en phase.

Les vendanges se déroulent du 23 au 29 septembre. Et grâce au travail précis des vendangeurs, la qualité des raisins encuvés est irréprochable.

La couleur est nette, violette aux reflets pourpres. Elle présente une belle intensité.

Le nez s'ouvre sur des notes de cerise, de pivoine et d'iris, puis développe une pointe épicée de poivre blanc, de cacao, pour finir sur une note gourmande de confiture de lait.

En bouche, le vin est à la fois précis et charnu. L'attaque est ample. La trame tanique fine et serrée, d'une belle densité, s'étire sur une finale fraîche et persistante. On retrouve les notes de kirsch et de cerise fraîche, avec une pointe d'orange sanguine.

Sophie Mage, Responsable technique



info@chateaufrancmayne.com

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion