

CHÂTEAU FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2021



Surface	1 hectare
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles, sables sur argiles
Age moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Vendanges	du 16 au 18 septembre
Elevage	16 mois en foudres et en barriques d'un vin.
Rendement	38 hl/ha
Production	4000 bouteilles
Degré	14%vol.

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 sera déterminant dans la suite du millésime. Les souches mettent du temps à reprendre le dessus, surtout sur le bas du domaine d'où est issue la sélection parcellaire d'Ilex. Nous jonglons ensuite sur toute la durée du cycle 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 pour le cépage Merlot. 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. Les vendanges se déroulent les 28 et 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 tannique 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**



Château Franc Mayne
1313 route de Libourne 33 330 Saint-Emilion
info@chateaufrancmayne.com