



Clos Fourtet / 2023

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER
GÉRANT Matthieu CUVELIER
DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY
APPELLATION Saint-Émilion - 1^{er} Grand Cru Classé
SUPERFICIE 22 hectares SOLS Argilo-calcaires
DENSITÉS de PLANTATION 6000 à 9200 pieds/ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans
CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Dans une recherche constante de l'excellence, la Famille Cuvelier investit et supervise les changements progressifs du domaine. Très impliqués et passionnés par cette terre, ils ont depuis de nombreuses années fait le choix de pratiquer une agriculture durable, soucieuse du respect des équilibres naturels.

Les vins de Clos Fourtet, issus de l'extraction douce par pigeage de raisins entiers, sont élevés traditionnellement en barriques dans les anciennes carrières de pierre du plateau calcaire de Saint-Émilion. La pureté aromatique et la précision en bouche de ses vins reflètent le terroir d'exception de Clos Fourtet que la Famille Cuvelier a à cœur de respecter depuis plus de 20 ans.

MILLÉSIME 2023

VENDANGES Du 14 septembre au 03 octobre 2023

ASSEMBLAGE 87% Merlot - 7% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Fermentation en baies entières dans 25 cuves inox thermo-régulées de petite capacité, extraction par pigeage manuel, cuvaison de 21 à 28 jours, fermentation malolactique en cuves, jarres et barriques.

ÉLEVAGE 40 % barriques neuves - 58 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre
14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine.

ANALYSES TAV 14 % vol - pH 3,5

PRODUCTION 46 hl/ha - 60 000 bouteilles

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. À 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 précoce de ces 20 dernières années.

AU CHAI Sélection par tri mécanique et visuel. Extractions douces par pigeages manuels en maîtrisant les températures.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe grenat, s'irise de reflets violets.

OLFACTIF Nez fin, précis, fruité, très identitaire des sols calcaires.

GUSTATIF Attaque tout en délicatesse, fraîche et élégante, bouche aérienne construite sur des tannins soyeux. Finale saline, belle longueur.

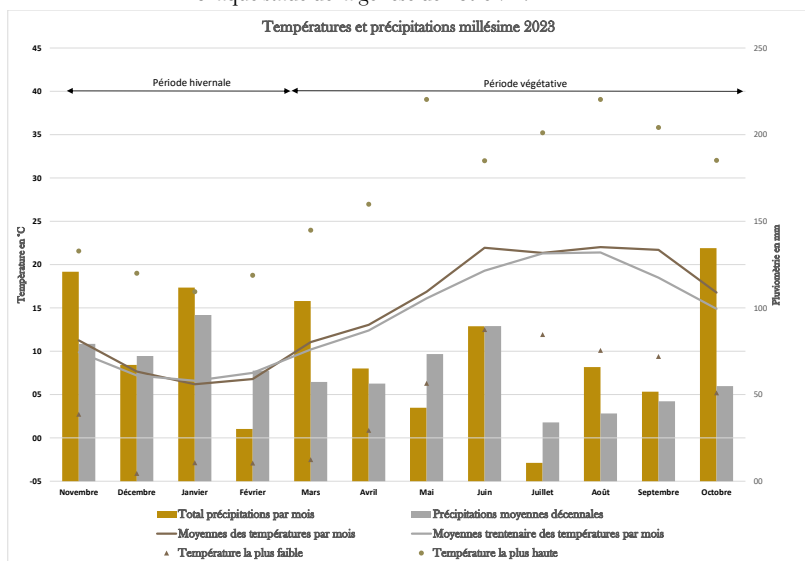
NOTES
PERSONNELLES

.....
.....



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 nos sols calcaires 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 sélectifs à chaque stade de la genèse de notre vin.



CYCLES DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RECOLTE :

| | Débourrement | Mi-Floraison | Mi-Véraison | Récolte |
|--------------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|
| Merlot | 25 mars | 26 mai | 28 juillet | 14 septembre au 03 octobre |
| Cabernet Franc | 30 mars | 30 mai | 02 août | 20 au 22 septembre |
| Cabernet Sauvignon | 02 avril | 02 juin | 03 août | 03 octobre |

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2023 À CLOS FOURTET :

- 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 CLOS FOURTET 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