




Château Cadet-Bon

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU

GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2020



SURFACE EN PRODUCTION	5.02 Ha
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds/Ha 8 500 pieds/Ha pour les nouvelles plantations
AGE MOYEN	35 ans
EXPOSITION	Plateau calcaire Versant Sud de la butte du Cadet
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire à astéries
ENCÉPAGEMENT	Merlot 82% Cabernet Franc 18%
CULTURE DU SOL	Semence de céréales pour restructuration du sol Travail de sol mécanique léger
TAILLE	Guyot double
CONDUITE DU VIGNOBLE	Ebourgeonnage Effeuilage Vendange Verte
DATES DE VENDANGES	Du 14 Septembre au 21 Septembre pour les merlots Le 28 Septembre pour les cabernets francs
VENDANGE	Manuelles 3 tables de tri
VINIFICATION	Cuves de petite capacité (30 à 60 HL) Thermorégulation Extraction douce par remontage et pigeage manuel
DURÉE DE CUIVISON	21 à 30 jours
FERMENTATION MALOLACTIQUE	10% en barrique neuve 90% en cuve
ELEVAGE	12 à 15 mois en barriques 35% barriques neuves 225 et 400l 35% barriques 1 vin 7% barriques 2 vins 15% cuve béton 8% amphore
RENDEMENT	35 Hl/Ha
PRODUCTION	25 000 bouteilles
	 <i>Dernière année en conversion biologique</i>
PROPRIÉTAIRE	Guy RICHARD
RESPONSABLE TECHNIQUE	Antoine MARIAU
CONSULTANT	Derenoncourt Consultants

CLIMAT 2020

La vigne s'est réveillée très tôt au début du Printemps 2020. Avec des pluies abondantes et des températures au-dessus des normales saisonnières, la floraison fut précoce et rapide.

Notre expérience sur les millésimes précédents, conduits en agriculture biologique, nous a permis de contenir une pression de maladie particulièrement virulente au mois de mai.

Juillet et août furent estivaux, marqués par une sécheresse, dont la vigne ne souffrira pas grâce aux réserves hydriques de nos sols et aux bons enracinements de nos vignes.

Le début de la récolte sera précoce puisque nous récolterons les premiers merlots le 14 septembre. Les averses du mois de septembre affineront la maturité des cabernets francs tout en gardant toute leur fraîcheur.