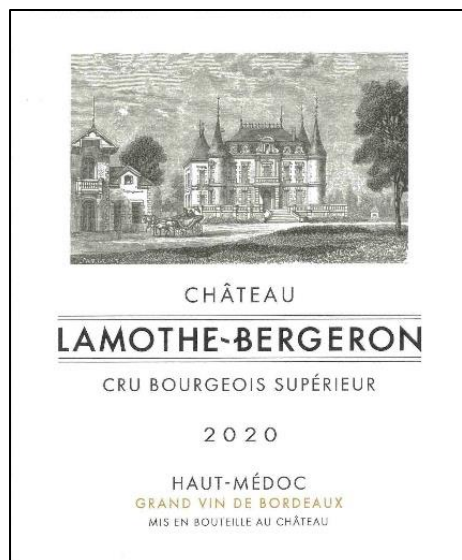


2020

CHÂTEAU LAMOthe-BERGERON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

2020, une année hors normes



Ce millésime 2020 a mis l'équipe du Château Lamothe-Bergeron à rude épreuve.

L'hiver très doux et humide a précipité le débourrement entre le 15 et le 20 mars, faisant de 2020 un millésime extrêmement précoce. Le printemps « confiné » nous a amené à repenser totalement notre organisation des travaux et une attention particulière a été exigée sur l'état sanitaire du vignoble notamment au niveau du mildiou. A partir de la mi-mai, une météo plus sèche a permis une floraison régulière et homogène, signe de bon augure pour une récolte de qualité.

Dès la fin juin, une période chaude et sèche s'est installée avec pour unique épisode pluvieux, un orage de 58 mm le 12 août. Néanmoins, malgré cet été sec, le vignoble a bien résisté au stress hydrique grâce aux réserves en eaux constituées durant l'hiver et le printemps mais aussi grâce au travail du sol, crucial pour atténuer les effets de la chaleur.

Le climat très chaud de début septembre a occasionné une concentration des baies et une perte en jus avec des rendements à 37.2 hl/ha. Cette longue période de sécheresse a permis à la récolte de mûrir de manière homogène dans de très bonnes conditions et d'obtenir des raisins sains, riche en polyphénols, très colorés avec une belle structure tannique et une expression aromatique sur le fruit mûr.

Les vendanges ont débuté le 11 septembre par les merlots. Nous avons pu récolter sereinement chaque parcelle à bonne maturité. La récolte s'est terminée par les cabernets le 1^{er} octobre.

Note de dégustation : Les vins produits à Lamothe-Bergeron en 2020 se caractérisent par des couleurs soutenues, d'un rouge vif aux reflets violacés avec une bonne stabilité due à de belles acidités. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de cerise noires et de mûres sauvages. En bouche, les tannins sont ronds et denses sur la suavité conférant à ce millésime complexité et harmonie et confirmant 2020 comme une grande année.

Assemblage du millésime : 55 % Cabernet Sauvignon, 43 % Merlot, 2% petit Verdot.

Rendement du millésime : 37.20 hl/ha.

Terroir : Graves garonnaises.

Superficie : 77 hectares dont 65 plantés en vignes.

Encépagement : 52% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot.

Certification environnementale : Haute Valeur Environnementale (HVE).

Viticulture : Travail du sol, engrais verts, taille Guyot double, ébourgeonnage, enherbement, effeuillage.

Vendanges : Vendanges mécaniques avec tri optique embarqué suivies d'un tri manuel réalisé au chai.

Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid, fermentations en cuves thermo régulées.

Elevage : 12 mois => 1/3 en barriques neuves de chêne français, 1/3 en barrique d'un vin, 1/3 en cuve.

Propriétaire : CAPSSA.

Directeur Général : Charles Lemoine.

Directeur Technique : David Denechaud.

Cœnologue Conseil : Hubert de Bouard de Laforest.



CHATEAU LAMOthe-BERGERON - HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS

49, chemin des Graves | 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel. +33 (0)5 56 58 94 77 | Fax +33 (0)5 56 58 98 18 | www.lamothebergeron.fr