



# CHÂTEAU MAZEYRES 2023

Consultant Alain Moueix  
Chef de culture Jean-Michel Bernard  
Maître de chai Thomas Cézac  
Communication Lisa Marois  
Commercialisation Stéphanie Rosa

## Conditions météorologiques du millésime

La vigilance récompensée

L'hiver légèrement plus chaud que la normale a été plus froid seulement en février. Les précipitations cumulées ont été conformes à la normale. Seuls les mois de novembre et de mars ont été excédentaires. Le mi-débourement s'est situé autour du 30 mars et le gel du 5 avril a entraîné des dégâts limités et très localisés. La floraison a été observée autour du 30 mai. Mais les stades phénologiques entre les parcelles étaient assez hétérogènes.

A partir du mois de juin, la chaleur s'est installée et de nombreux orages ont éclaté, favorisant une pression mildiou très importante. La vigilance de notre équipe et notre pratique affirmée de la biodynamie nous ont permis de préserver notre récolte.

Dès le mois de juillet, des conditions sèches et chaudes se sont installées durablement. La véraison assez lente n'a pas permis de gommer l'hétérogénéité d'évolution entre les parcelles.

Les vendanges ont démarré sous un grand soleil le 05 septembre et nous avons alors décidé de vendanger à la carte pour attendre une parfaite maturité de chaque parcelle. Les premiers jus avaient des équilibres impressionnantes : richesse phénolique et belle acidité réunies, avec une identité forte de chaque cuve qu'il a fallu apprivoiser. Ce très bon millésime, dont la qualité aura été précisée par l'été indien, nous a permis de cueillir de magnifiques raisins avec des volumes satisfaisants.

<b>Superficie de récolte</b>	23.92hectares
<b>Terroir de récolte</b>	graves argileuses et sables argileux
<b>Cépages de récolte</b>	86 % Merlot - 10% Cabernet Franc - 4 % Petit Verdot

**Dates de vendanges** 05 septembre au 29 septembre

**Mode de culture** Vin bio et biodynamique

Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France Contrôlé

Biodyvin par Ecocert France SA

**Élevage** 37 % en barriques dont 23% de barriques neuves et 5% en demi-muid, 11 % en cuves béton ovoïdes de 7 hl, 16% en foudres, 8 % en amphores et 23% en cuve.

**Rendement** 35 hectolitres/ha

**Production** 74 900 bouteilles

## Château Mazeyres

56, avenue Georges Pompidou  
33500 Libourne  
Tél. : +33 (0) 5 57 51 00 48

<http://chateaumazeyres.net>