



DOMAINE DE LA GRAVE VIEILLES VIGNES DE 1923



PROPRIETAIRE : Famille Roche
DIRECTEUR TECHNIQUE : David Roche
OENOLOGUE & CONSULTANT
Arnaud Chambolle

APPELLATION : Bordeaux Supérieur
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 2 hectares
AGE MOYEN DES VIGNES : 95 ans
TERROIR : Graveleux

MILLESIME 2019

PRODUCTION : 5 000 bouteilles
ASSEMBLAGE : 100% Merlot
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES
DEGRE : 14.5 % vol.

CLIMAT

Après un printemps pluvieux qui engendre coulure et millerandage, arrive, fin juin, une canicule qui rapidement fait souffrir les vignes. Pour ces différentes raisons la maturation est hétérogène. Un millésime de vigneron, ou l'observation et le savoir-faire permettent de faire les bons choix à chaque instant.

METHODES CULTURALES

Viticulture raisonnée sur sélection massale plantée en 1923

VINIFICATION

Vendanges et tris manuels. Fermentation en grappes entières. Fermentation malolactique en fûts de 500 litres neufs ALLARY.

ELEVAGE

18 mois en fûts de 500 litres neufs Allary



NOTE DE DEGUSTATION

Yves Beck – 90/100

Violacé aux reflets pourpres. Intéressant ce bouquet révélant des notes crayeuses (vignes sur sol graveleux) et fruitées avec du cassis et des mûres. Caractère friand et fruité en bouche. Ce vin a du corps, de la fraîcheur et des ambitions ! Ses tannins sont fins, parfaitement intégrés et en symbiose avec la structure. Que d'élégance, de finesse et de fraîcheur dans ce Bordeaux Supérieur. Bravo ! 2024-2032

James Suckling – 90-91

Fine tannins and attractive blue-fruits and hot-stone character. Medium body. Fresh finish.

Anthocyanes – Yohan Castaing 87-89

Nez un peu timide, légèrement fermé. Bouche légère et fruitée, bien en place, élégante. Ce 100% merlot reste intéressant

VertdeVin – Jonathan Choukroun Chicheportiche 89/100

Le nez est fruité, frais et offre de la jutosité, un joli fruit mûr/juteux. On y retrouve des notes de mûre de boysen juteuse, de cassis juteux/croquant et plus légèrement de framboises associées à des touches de violette, de petites prune violette croquante/juteuse, de réglisse ainsi qu'à des pointes d'épices et de poivre. La bouche est fruitée, minérale, équilibrée et offre une trame acidulée, une bonne définition, de la jutosité ainsi qu'un petit gras, une fine suavité ainsi que de la gourmandise. On y retrouve des notes de cassis, de petits fruits noirs et plus légèrement de prune noire juteuse associées à des touches de violette, de framboise écrasée, de cerise écrasée ainsi qu'à des pointes de d'encens, de chocolas noir, de toasté, à de fines pointes de poivre gris et à des discrètes pointes de vanille (en fond). Bonne longueur. Les tannins sont structurants et finement marqués.