

CHÂTEAU LA CONFESSION 2017

Saint-Emilion Grand Cru



Le Vignoble :

Superficie : 6,9 ha : 70 % Merlot /
28 % Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon.
Densité de plantation : 6666 pieds/ha
L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.
Sol argilo-calcaire sur 5.1 ha et argilo-siliceux sur 1.8 ha.

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage complet, pas de rognage mais écimage.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, et l'autre au début de la véraison)
Un effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement 2017 : 29 hl/ha

Vendanges : du 19 au 23 septembre 2017 pour le Merlot
et le 25 septembre pour le Cabernet Franc

Vinification :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies entières, pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes
les 8 heures jusqu'à 1040 et 1 fois/jour jusqu'à 1000.
Vinifications dans des cuves bois ovoïdes de 70 HL et béton de 55 et 70 HL.
Températures des fermentations alcooliques : 26/28° maxi
Durée de cuvaison : 23 à 30 jours.
Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 26/28°C.
Fermentation malolactique en barriques neuves (50%) et barrique de un vin (50%).

Élevage :

Tonneillers : Demptos : 20 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %, Radoux : 20%,
Stockinger : 20% (Tonnellerie Autrichien)
25 % de fûts-cigares, 75 % de fûts traditionnels.
Élevage sur lies pendant 6 mois. Pas de collage ni filtration.

Assemblage final : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc.
Degré alcoolique : 13,92°

Production : 16 000 bouteilles

Second vin : Château Haut Pontet

jpj@jpjdomaines.com * <http://jpjdomaines.com>

PRIMEURS

CHÂTEAU LA CONFESSION 2017

Saint-Emilion Grand Cru



Vineyard:

Surface: 6,9 ha: 70% Merlot /

28 % Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Density of plantation: 6666 plants/ha

Average age of the vineyard: 39.

Soil is clayey and chalky on 5.1 ha, clayey and siliceous on 1,8 ha.

Cultural methods:

Ploughing of the soil, vineyard grass cover, no trimming, just topping.

Yield control by two cluster thinnings (at the closure of the grape cluster and at the beginning of veraison). Leaves were thinned out at rising sun side only.

Yield 2017: 29hl/ha

Harvest: Merlot: 19th to 23rd of September 2017

Cabernet Franc: September 25th 2017

Winemaking:

Double sorting of the crop: first in the vineyard and second at the winery.

Filling of the vats without crushing. Vinification in open wooden vats of small capacity.

Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040 and once a day until 1000.

Temperature during alcoholic fermentations: 26/28°C maxi

Vatting period: 23 to 30 days.

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine: 26/28 °C.

Malolactic fermentation in new barrels (50%) and one wine old barrel (50%).

Aging:

Coopers: Demptos: 20 %, Darnajou: 20 %, Remond: 20 %, Radoux: 20%,
Stockinger : 20% (Austria)

25 % cigar-shaped barrels, 75 % traditionnal barrels.

Maturing on lees during 6 months. No fining, no filtration.

Final blend: 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 13,92°

Production : 16 000 bouteilles

Second vin : Château Haut Pontet

jpj@jpjdomaines.com * <http://jpjdomaines.com>

PRIMEURS