

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

LE MILLÉSIME 2015

Vignobles Clément Fayat



LE GRAND POTENTIEL DE 2015

La particularité de ce millésime repose sur des conditions climatiques d'avril à juin remarquables : le 13 avril, on enregistre 28° sur nos propriétés. Cet été très précoce favorise une floraison rapide et homogène. L'enracinement en profondeur de nos vignes et la régulation hydrique de nos sols argileux, se révèlent un atout considérable dans ce contexte de sécheresse prononcée. Le travail de restructuration de notre vignoble porte ses fruits cette année plus que jamais, et nous permet de traverser cette période avec une grande sérénité. Le mois d'août a été plus classique, avec des alternances de beau et de pluie. Ces conditions ont permis de débloquer les évolutions de la plante au moment opportun. L'arrêt de croissance de la vigne a été précoce, et très marqué.

Le soleil d'automne, offrant des conditions de maturation optimale, a permis un ramassage des merlots à la carte, et d'attendre idéalement les cabernets. Les cabernets issus de la sélection massale sont de toute beauté, avec une maturité et une qualité jamais observées jusqu'ici.

Avec un état sanitaire des raisins remarquable et une maturité des pépins qu'on n'avait pas constatée depuis 2009 et 2010, on peut sans difficulté parler de belle maturité phénolique. La nouvelle cuverie à La Dominique permet cette année plus encore une extraction très douce, avec une phase de macération autour de 4 semaines. Les premiers jus écoulés laissent apparaître des merlots très doux, avec une trame tannique très fine. Les cabernets tiennent toute leur promesse, avec beaucoup de croquant et une tension inconnue jusqu'ici.

CYCLÉ VÉGÉTATIF

Débourrement : 15 avril

Fleur : 27 mai

Véraison : 1^{er} août

DATES DES VENDANGES

Merlots : du 18 au 30 septembre

Cabernets : du 1^{er} au 7 octobre

SURFACE EN PRODUCTION

23 ha

ASSEMBLAGE
CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2015

85% MERLOT
13% CABERNET FRANC
2% CABERNET SAUVIGNON

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE



GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Vignobles Clément Fayat

Union Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE



GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

RENDEMENT MOYEN

38 hl/ha

RENDEMENT PAR CÉPAGES

Merlots : 40 hl/ha

Cabernets Francs : 30 hl/ha

Cabernets Sauvignons : 28 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

14°

pH

3.7

% CHÂTEAU LA DOMINIQUE

55%

RELAIS DE LA DOMINIQUE

RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

14°

pH

3.75

% RELAIS DE LA DOMINIQUE

45%

ASSEMBLAGE
RELAIS LA DOMINIQUE 2015

100 % MERLOT

Propriété viticole depuis le XVII^eme siècle, le Château la Dominique est idéalement situé au Nord-Ouest de l'appellation. Au voisinage direct des Châteaux Cheval Blanc, Figeac, l'Evangile et La Conseillante, elle est la propriété de Clément Fayat depuis 1969.

Aujourd'hui, le domaine combine judicieusement authenticité et modernité avec son chai contemporain signé Jean Nouvel.



Superficie en production :	23 ha
Sol :	Sables anciens sur argile, sols bruns argileux
Encépagement :	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Age moyen de la vigne :	32 ans
Densité :	6.800 pieds/ha
Mode de culture :	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux, en fonction de la vigueur.
Taille :	Guyot simple et double
Vendanges :	Entièrement manuelles du 18 au 30 septembre pour les Merlots et du 1 ^{er} au 7 Octobre pour les Cabernets
Cuvier :	Cuves inox tronconiques
Elevage :	16 mois : 60% bois neuf
Rendement :	38hl/ha
Production :	80 000 bouteilles/an environ
Assemblage 2015 :	85% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Cabernet Franc
Degré :	14°
pH :	3.7