2024


GRAND CRU
CHATEAU LA MARZELLE
Grand Cru Classé
SAINT-EMILION GRAND CRU
2024
Sioen, propriétaire

Chateau La Marzelle 2024

Saint-Emilion Grand Cru Classé

L'année 2024 débute après un hiver exceptionnellement pluvieux, le plus humide depuis 2000, accompagné d'une douceur inhabituelle. Ces conditions entraînent un débourrement très précoce, alors même que les œufs hivernaux du mildiou sont déjà massivement mûrs. Grâce aux températures clémentes de fin mars et début avril, le débourrement s'opère de manière relativement homogène. Cependant, dès la mi-avril, une fraîcheur persistante s'installe et se maintient jusqu'à la mi-juillet, contrastant avec le démarrage précoce de la saison. L'épidémie de mildiou éclate avec une précocité et une intensité inédites : dès le 22 avril, les premiers symptômes apparaissent. Cette situation impose un rythme de traitements exceptionnellement soutenu, pouvant aller jusqu'à trois interventions par semaine.

La floraison débute autour du 27 mai et bénéficie heureusement d'une accalmie météorologique entre le 25 mai et le 13 juin. La nouaison est satisfaisante, bien que la coulure affecte le rendement potentiel de certaines parcelles.

L'été s'installe progressivement à partir du 30 juin. Juillet et août sont marqués par un déficit hydrique bienvenu, associé à des températures supérieures aux normales saisonnières entre la mi-juillet et la mi-août. La véraison commence le 27 juillet et progresse lentement, malgré une sécheresse modérée et des températures estivales favorables. La mi-véraison n'est atteinte que vers le 10 août dans les parcelles les plus précoces, ce qui repousse les prévisions de début des vendanges aux alentours du 25 septembre.

Le déficit hydrique s'accentue jusqu'à fin août, plaçant la vigne sous des contraintes hydriques modérées à fortes, particulièrement qualitatives pour la maturation des pépins et des tanins pelliculaires. À ce stade, tous les espoirs sont permis quant à la qualité du millésime.

Malheureusement, les fortes précipitations de septembre diluent les raisins et accélèrent la dynamique des vendanges sous la pression du botrytis. Les Merlots sont récoltés dès le 24 septembre, suivis des Cabernets Francs le 4 octobre et des Cabernets Sauvignons le 8 octobre.

Propriétaire:	Famille Sioen
Surface:	17 ha d'un seul tenant
Cépages:	80% Merlot 15% Cabernet Franc 5% Cabernet sauvignon
Densité:	5 700 à 7150 pieds/ha
Age moyen:	30 ans
Production:	48.000 bouteilles
Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Date de vendanges:	24 septembre au 08 octobre
Mise en bouteille:	/
Alcool:	13%

Famille SIOEN Propriétaire - S.C.E.A. Château La Marzelle 33330 Saint-Emilion France
Tél: +33 (0) 557 55 10 55 - Fax: +33 (0) 557 55 10 56 - chateau@lamarzelle.com - www.chateaulamarzelle.com