2023


CHATEAU
PRIEURÉ LA MARZELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU
2023
Sioen, propriétaire

Prieuré La Marzelle 2023

Saint-Emilion Grand Cru

Après un hiver proche de la norme, plus froid que la moyenne de mi-janvier à mi-mars et suffisamment arrosé à Bordeaux, la vigne commence son débourrement au cours des tous derniers jours de mars, dans les temps.
Le printemps est ensuite globalement plus chaud que la moyenne et la floraison se déroule dans des conditions estivales particulièrement favorables à la nouaison.
Malgré un cumul de précipitations entre début avril et la mi-juin sans excès, les températures douces, surtout la nuit, et les hygrométries très élevées, imposent une pression mildiou extrêmement forte.
Grace à un suivi du vignoble méticuleux, des applications bio et biodynamiques sans failles et une réactivité dans les travaux les dégâts liés au mildiou sont très faibles.
La véraison commence précocement autour du 12 juillet. Elle progresse dans un contexte de contraintes hydriques modérées, sans excès thermique, et la mi-véraison est atteinte un peu plus tôt qu'en 2022.
Le mois d'aout et septembre sont chauds et secs, favorisant une belle maturation des tanins et une jolie fraicheur aromatique.
Les vendanges commencent le 14 septembre et s'étalent sur 4 semaines pour terminer le 04 octobre.

Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves tronconiques, permettent d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire.

Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français de 500 litres.

Propriétaire:	Famille Sioen
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant
Cépages:	72% Merlot 23% Cabernet franc 5% Cabernet sauvignon
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha
Age moyen:	33 ans
Production:	12.000 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:	14 septembre au 04 octobre
Mise en bouteille:	24 mars 2025
Alcool:	13,5%

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