



CHÂTEAU CROIX DE MAI
Appellation Médoc contrôlée

EARL Cécile Reich-Courrian
33, route de Courbian - 33340 Bégadan - France
Tél. : + (33) 6 88 82 99 16
cecile.reich@dbmail.com
N° Siret : 75225714700013

Une histoire...

La Croix de Mai, située devant le chai, était, il y a encore quelques années, vénérée lors de processions religieuses durant le mois de mai.

Les villageois la décoraient de fleurs et les vignerons sollicitaient sa protection sur les vignes avoisinantes. Ils fêtaient également à cette occasion la venue du printemps, le soleil, l'éveil de la nature, la floraison de la vigne.

Un terroir

Le vignoble de 2,67 ha, situé au cœur de l'appellation Médoc, sur la commune de Bégadan, entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, bénéficie d'un micro-climat tempéré. Sa particularité réside dans le fait que les vignes sont plantées sur un terroir unique sur cette commune : les sols sont constitués de graves sur un sous-sol argilo-calcaire.

Vignoble

Age des vignes : 55 ans. Densité de plantation : 8000 pieds /ha. Effeuvillage, viticulture raisonnée.

Encépagement

Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 60%, Malbec et Petit Verdot 5%.

MILLESIME 2019

MEDAILLE D'OR GUIDE BETTANE ET DESEAUVE 2022

Conditions climatiques et vendanges

L'hiver est doux et pluvieux, avec quelques courtes périodes froides. Le débourrement est précoce.

Le printemps est frais, voire particulièrement froid en mai, engendrant deux épisodes de gel, qui ont heureusement épargné les parcelles. Le développement végétatif est lent.

Le début du mois de juin humide et frais perturbe la floraison. Néanmoins, le mois de juillet, très sec, permet de remédier à cette période délicate.

Cependant, la vigne subit un début de sécheresse, qui s'achève début d'août grâce à deux périodes de précipitations. Aussi, la véraison est tout à fait homogène.

Enfin, les premiers jours de septembre marquent un climat tempéré avec des nuits fraîches favorisant une belle concentration. La pluie du 22 septembre accélère la fin de maturation.

Les vendanges se déroulent de façon sereine, dans un état sanitaire exceptionnel : le 30 septembre pour le Merlot, Malbec et Petit Verdot, le 10 octobre pour le Cabernet Sauvignon.

Les raisins sont cueillis à la main et font l'objet d'un tri manuel.

Vinification et élevage

Les raisins subissent ensuite une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire en douceur les arômes de fruit.

Suite à la fermentation alcoolique à température maîtrisée, une nouvelle macération post-fermentaire est effectuée qui permet de recueillir et diffuser des tanins élégants.

La durée totale de cuvaison est de 6 semaines : un travail sur mesure, à l'écoute de l'évolution progressive du vin, sans précipitation.

L'élevage s'effectue à 50% en barriques neuves de chêne français, sélectionnées pour leur qualité de préservation du fruit, et 40% en barriques de un an, pendant 12 mois dans un chai climatisé. 10% des vins sont maintenus en cuve. Ce procédé permet d'équilibrer la proportion de fruit et de boisé dans l'assemblage final.

Note de dégustation

Très belle robe d'un rouge soutenu.

Le bouquet associe harmonieusement des parfums de cassis et mûres, à des notes boisées, épicées, vanillées et légèrement toastées.

L'attaque en bouche est puissante et riche, évoluant vers des tanins bien présents et souples. La finale révèle un bon équilibre et une riche longueur aromatique.