VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

Château Chemin Royal



Le Millésime / Vintage 2014

90 James Suckling

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 35%, Merlot : 65%
Date de Vendange / Harvest period : du 29 Septembre au 16 octobre / 29th September to 16th October
Rendement / Yield : 39 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5%vol
Acidité Totale / Total Acidity : 3.20 gH2SO4/L
Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : TERRA VITIS plaisir du vin terre vivante
Production Grand Vin : 38 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

Le millésime du suspense / The Vintage of suspense

Après un hiver doux et pluvieux, la végétation a démarré dès les premières hausses de température avec 2 semaines d'avance. Un mois d'avril chaud, un mois de mai frais et humide ont induit un peu de coulure et de millerandage sur les vignes les plus précoces, surtout les merlots. La floraison a été assez rapide et homogène favorisée par les températures élevées de début juin. Des averses à répétition ont ponctué l'été nécessitant une vigilance constante du vignoble. Août frais et nuageux a fait perdre l'avance de 2 semaines, provoqué une maturation inégale. Dès fin août, le bordelais a connu le plus long été indien jamais observé. Deux mois et demi de journées chaudes et sèches.
L'excellent état sanitaire a permis d'attendre l'optimum de maturité souhaité. Le ramassage des Merlots a débuté le 29 septembre sur les plantes les plus précoces et a duré jusqu'au 9 octobre. L'homogénéité de la maturité était remarquable. Le Petit Verdot a été ramassé entre le 13 et le 15 octobre. Le Cabernet-Sauvignon ont été vendangés entre le 14 et le 16 octobre, le beau temps nous ayant permis d'attendre leur pleine maturité.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure laissant augurer d'une très belle évolution en fûts. La fraîcheur estivale a favorisé le côté aromatique des vins et la pureté des arômes.

After a mild and rainy winter, vegetation started at the first temperature rises 2 weeks early. A warm April and a cool, wet month of May led to some coulure and millerandage on the earliest vines, especially Merlots. The bloom was fairly fast and homogenous favored by the high temperatures of early June. Repeated showers punctuated the summer requiring constant vigilance of the vineyard. August cool and cloudy lost the advance of 2 weeks, caused an uneven maturation. By the end of August, Bordeaux had the longest Indian summer ever. Two and a half months of hot, dry days.
The excellent health status allowed to wait for the optimum of maturity. The Merlots harvest began on September 29th on the earliest plants and lasted until October 9th. The homogeneity of maturity was remarkable. The Petit Verdot was picked up between 13th and 15th October. Cabernet Sauvignon was harvested between October 14th and 16th, the good weather having allowed us to wait for their full maturity.

Alcoholic fermentations were made by favoring fruit extraction. The wines are very colorful, have a beautiful structure that augurs a very nice evolution in bottles. The summer freshness has favored the aromatic side of the wines and the purity of the aromas.