



CHÂTEAU GODEAU

Saint Emilion Grand Cru *Millésime 2013*



Superficie: 5,65 ha

Densité de Plantation: 6000 p/ha

Âge Moyen du Vignoble: 35 ans

Terroir: coteaux de sol brun calcaire à texture sablo-argileuse

Encépagement: 95% merlot, 5% cabernet franc

Vinification: cuves inox thermo régulées de petite capacité pigées manuellement. Vinification durant 4 semaines et fermentation malo-lactique en barriques.

Élevage: en barriques en totalité avec 1/3 de barriques neuves durant 14 mois

Rendement: 32 hl/ha

Dates de Vendanges: du 15 au 18 Octobre

Degré alcoolique: 14%

Conditions Climatiques

Après un hiver doux et humide, l'arrivée du printemps permet une explosion de la végétation et la vigne débourre de manière très régulière. Cela ne va pas durer les fortes pluies et le froid de Mai et Juin ralentissent la floraison et provoquent une coulure importante. La chaleur de Juillet rattrape le retard de la vigne et le mois d'Août plutôt beau avec des nuits fraîches est de bonne augure pour la complexité du vin. Malheureusement le climat de type tropical qui s'installe fin Septembreveille le champignon et détériore l'état sanitaire de la vigne. S'engage alors pour les vendanges une vraie course contre la montre mettant à l'épreuve les nerfs et la précision des vignerons.

Mais entre l'arrivée des vendanges et le résultat dans la cuve, on était parfois proche du miracle!

Commentaires de Dégustation

A l'aspect de la robe, on découvre la profondeur exceptionnelle de ce vin dans le millésime et cela justifie le niveau de sélection pris. Les reflets encore violets sont caractéristiques de la jeunesse du produit. Le nez dispose d'un élevage noble où se lient des expressions racées et mûres d'épices orientales, de poivre, de bâton de réglisse, de la classique expression d'orange sanguine que l'on retrouve dans ce vin depuis plusieurs millésimes. La bouche est puissante, dense et enrobée. C'est un vin sérieux, encore un peu compact en seconde partie de bouche, où le tanin poudreux devra encore se fondre sur quelques années. C'est une réussite majeure dans ce millésime 2013.

Reconnaisances : 85-88 Wine Spectator

15 (88/100) Bettane et Desseauve

15 Decanter

87-88 James Suckling

15 Jean Marc Quarin

33330 SAINT-LAURENT DES COMBES - +33 (0)5 57 24 72 64 - chateau.godeau@orange.fr - www.chateaugodeau.com

www.vignobles-florisoone.com



CHÂTEAU GODEAU

Saint Emilion Grand Cru

Vintage 2013

Surface: 5,65 ha

Density of Plantation: 6,000 vines/ha

Average of the Vineyard: 35 years old

Soil: sloping limestone-based land with a sandy clay texture

Grape Varieties: 95 % merlot, 5 % cabernet franc

Winemaking: alcoholic fermentation in small volume thermo-regulated tanks that are plunged manually, malolactic fermentation in barrels

Ageing: Wine aged in barrels for 14 months, 1/3 of which is done in new french oak barrels

Productivity: 32 hl/ha

Dates of harvests: from 7th to 11th of October

Alcoholic degree: 14 %



Weather Conditions

After a mild, damp winter spring arrived with an explosion of vine vegetation, during which the vine budded very evenly. But this good start didn't last long: heavy rain and the cold months of May and June slowed the flowering process and caused substantial coulure (fruit setting failure). Hot July weather made up the delay in the vine cycle, and quite good weather in August with its cool nights augured well for the complexity of the wine. Unfortunately tropical-type weather set in at the end of September, which brought with it the threat of botrytis and a deterioration in the health of the vines. It was then a real race against the clock to bring the grapes in, and this tested the nerves and precision of the wine growers. And yet somehow between the picking and the final result in the vats, near miracles sometimes seem to have happened.

Tasting Notes

The colour shows the amazing depth of this wine for this vintage, and this justifies the degree of selection that was carried out. Bright purple glints indicate the young age of the wine. The nose expresses noble oak ageing in which fine, ripe aromas mingle with oriental spices, pepper, liquorice stick, and a classic expression of blood oranges which we have found in this wine over the last several vintages. The palate is powerful, dense and with a coated texture. This is a serious wine, which is still a bit compact in the second part of the palate, in which the powdery tannins should soften further over the next few years. This is a great success for the 2013 vintage.

ReWards: 85-88 Wine Spectator

15 (88/100) Bettane et Desseauve

15 Decanter

87-88 James Suckling

15 Jean-Marc Quarin

33330 SAINT-LAURENT DES COMBES - +33 (0)5 57 24 72 64 - chateau.godeau@orange.fr - www.chateaugodeau.com

www.vignobles-florisoone.com