



CHATEAU
CHAUVIN

CHATEAU
CHAUVIN

2018

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

DOMAINE SÉVILLAN

2018 LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 de Château Chauvin s'inscrit parmi les plus accomplis de la propriété, et reflète toute la richesse de son terroir sablo-argileux parfaitement adapté aux changements climatiques. Les différentes études menées depuis 2014 (fosses pédologiques, résistivité des sols, cartographie de la vigueur...) ont permis d'adapter le travail de la vigne, de piloter les vendanges, et d'affiner les vinifications parcelles.

Proche de 2016, 2018 est marquée par deux périodes bien distinctes : un début d'année humide, et une fin d'été et un automne très secs.

Après un hiver pluvieux et frais, le débourrement est tardif mais homogène. A partir de mi-avril la météo se fait plus clémente, avec de fortes amplitudes thermiques : le développement de la vigne est rapide et harmonieux.

Les températures douces et l'humidité des sols installent sur le bordelais une pression mildiou importante jusqu'à mi-juillet. Chauvin résiste cependant bien grâce à une situation géographique permettant une bonne ventilation de la vigne et à un accompagnement précis des équipes techniques. Le drainage intégral de la propriété évacue efficacement les excédents d'eau.

La floraison démarre dans ce contexte et se déroule de façon exceptionnellement homogène et rapide : la mi-floraison a lieu le 31 mai pour le Merlot et le Cabernet franc, et le 4 juin pour le Cabernet-Sauvignon.

L'été chaud et sec permet de compenser les excès d'eau du printemps. La maturation se fait dans des conditions solaires, donnant lieu à une dégradation précoce des arômes végétaux, et stimulant la synthèse des polyphénols. La mi-véraison est atteinte autour du 5 août.

Entre mi-août et mi-septembre, la vigne connaît une contrainte hydrique qui reste modérée grâce à la présence d'argile dans les sous-sols, et des amplitudes thermiques fortes entre la nuit et le jour, favorables à une maturation qualitative, pour un potentiel colorant et aromatique optimal.

La très belle arrière-saison permet d'aborder la récolte en toute sérénité, avec une homogénéité préservée tout au long de l'année, une parfaite maturité des baies, et une belle extractibilité. **Le Merlot est vendangé du 26 septembre au 5 octobre, puis le Cabernet franc le 12 et le Cabernet-Sauvignon le 13 octobre.**

A la dégustation, Château Chauvin 2018 exprime toute l'ampleur du terroir de la propriété, révélée par des conditions météorologiques propices à un très grand millésime. Ses arômes de fruit frais, l'élégance et la finesse de ses tanins reflètent la maîtrise de la maturité du raisin. Concentration, complexité, fraîcheur et précision s'expriment de façon remarquable sur ce millésime.

FICHE TECHNIQUE

NOM DU 1^{ER} VIN	Château Chauvin
NOM DU 2ND VIN	Folie de Chauvin
PROPRIÉTAIRE	Sylvie CAZES
ŒNOLOGUE CONSEIL	Michel ROLLAND
RESPONSABLE TECHNIQUE	Jérémie GRAVIER
APPELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT	Grand Cru Classé
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Nord-ouest de la commune de Saint-Emilion, entre Cheval-Blanc et la Butte de Rol
ASSEMBLAGE	Merlot : 85% Cabernet franc : 12% Cabernet-Sauvignon : 3%
AGE MOYEN DE LA VIGNE	30 ans
DENSITÉ DE PLANTATION	7 000 pieds / hectares
SUPERFICIE TOTALE	15 hectares
PÉDOLOGIE	Sablo-argileux avec présence de crasse de fer, sous-sol argileux
PRODUCTION	50 000 bouteilles de 1 ^{er} vin 20 000 bouteilles de 2 nd vin
DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE	Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3
CONDUITE DU VIGNOBLE	Travail mécanique du sol sous le rang et enherbement central Travaux viticoles manuels : épamprages, effeuillages et éclaircissages Utilisation de la confusion sexuelle
VENDANGES	Manuelles, en cagettes ajourées de petite capacité Tri manuel au vignoble et double tri manuel au chai
VINIFICATIONS	Macération préfermentaire à froid de 2 à 5 jours autour de 8°C Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées Fermentation malolactique en barrique Cuaison de 20 à 30 jours – extraction douce et lente
ELEVAGE	Barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois 50% de barriques neuves
COMMERCIALISATION	Négociants de la place de Bordeaux

Suite au rachat de Château Chauvin par Sylvie Cazes et ses enfants en 2014, il est apparu nécessaire d'adopter une nouvelle identité visuelle afin de traduire le nouvel élan de la propriété et les changements à l'œuvre.

Au-delà du changement graphique, cette identité a pour objectif de refléter les valeurs chères à Sylvie, à ses enfants et à ses équipes.

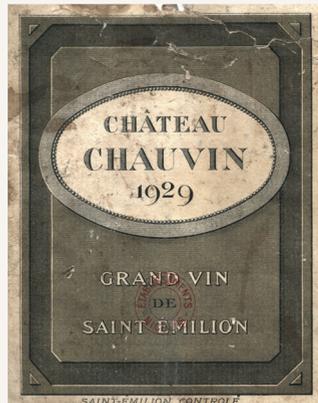
LA GENÈSE DE L'ÉTIQUETTE

Une étiquette du Château Chauvin éditée en 1929 a beaucoup séduit Sylvie Cazes, qui a décidé de l'utiliser comme base pour créer la nouvelle étiquette.

C'est ensuite en revenant à la signification du mot « chauvin » que se sont orientées les recherches graphiques. Être « chauvin » signifie être fier de sa terre, être amoureux de sa terre.

À l'étiquette datant de 1929 a donc été ajouté un symbole illustrant ces valeurs : Cupidon, dieu de l'Amour, arbore fièrement une bannière représentant le lion emblématique de Saint-Emilion, sa terre qu'il survole avec un regard bienveillant.

C'est pour représenter l'attachement au terroir de Saint-Emilion que figure ce symbole sur l'étiquette de Château Chauvin depuis le millésime 2014.



CHATEAU CHAUVIN

CONTACT

33330 Saint-Émilion +33 (0)5 57 24 76 25
contact@chateauchauvin.com