CHÂTEAU DE LA HUSTE

VIGNOBLES BRIGITTE RULLIER · DEPUIS 1610

2023

Année unique et exigeante pour tous les vignerons bordelais.

2023 se caractérise par des alternances de température et d'humidité élevées, globalement épargné par le mildiou grâce à un énorme travail dans les vignes et à la réactivité des équipes.

Les fortes chaleurs de fin août à mi-septembre ont permis une maturité parfaite ainsi qu'une richesse tannique particulièrement soyeuse.

Quel Bel Aboutissement !

La belle arrière-saison nous a permis de récolter sereinement tout en conservant une juste maturité technique et phénolique de nos raisins.

Compliqué à mener jusqu'à la récolte à raison de ce climat tropical pendant la période végétative de la vigne, ce millésime est pourtant une grande réussite tant du point de vue qualitatif que quantitatif.

2023

2023 was a unique and demanding year for all the winemakers in the Bordeaux region.

It was characterized by an alternation of both high temperatures and humidity. The vines were mostly spared from mildew attacks thanks to our teams' hard work and capability to react quickly.

The heatwave between the end of August and mid-September enabled the grapes to fully ripened and reach a particularly silky tannic structure.

What an achievement!

The good weather we had at the end of the summer led to an uneventful harvest and gave the grapes the necessary time to reach the ideal technical and phenolic ripeness.

Assemblage & Date de vendanges
Blend & Harvest date

- Vendanges manuelles / Hand-picked : 100 %

95% Merlot	13 Septembre au 4 Octobre 2023
5% Cabernet Franc	25 Septembre au 4 Octobre 2023

- **Estimation de production / Estimated production** : 70 000 bouteilles/bottles
- **Degré d'alcool / Alcohol by volume** : 14%

Viticulture

- **Superficie / Surface :** 15 ha
- **Rendements / Yields :** 35 hL/ha
- **Densité de plantation / Plantation density :** 6 666 pieds par ha / vines per ha
- **Age moyen des vignes / Average age of the vines :** 40 ans / years
- **Terroir :** Plateau de plus de 55 mètres d'altitude. Sols argilo-calcaire, table de calcaire à Astéries située entre 20cm et 150cm de la surface, et molasses / Hilly plateau (55 meters altitude). Limestone-clay soils, asteriated limestone layer at a depth of between 20cm and 150cm, and molasses.

- **Pratiques culturales / Vineyard management** : Conduite raisonnée, orientation bio /biocontrôle / Sustainable vineyard management, organic or biocontrol phytosanitary treatments

- **Certification HVE 3** (Haute Valeur Environnementale) depuis 2017 / high environmental value certification since 2017

Vinification & Elevage
Vinification & Ageing

- **Durée de cuvaison / Vatting time :** 25 jours / days
- **Fermentation malolactique / Malolactic fermentation :** En barrique / In barrels
- **Durée d'élevage / Ageing time :** 16 à 18 mois / months
- **Barriques / Barrels :** 40% neuves / new - 60% un vin / one wine old

- **Œnologue / Œnologist :** Eric BOISSENOT

VIGNOBLES BRIGITTE RULLIER - 33141 SAILLANS - FRANCE - Tél. : +33 (0)5 57 84 34 18
contact@chateaudalem.com - www.chateau-delahuste.com