



## *Château Tirecul La Gravière 2005*

### **Vendanges**

Chaque année nous nous appliquons à ne ramasser que des raisins touchés et concentrés par *Botrytis cinerea*. Cela implique, bien sur, une vendange manuelle par tries successives. Elles se sont étalées du 17 octobre au 2 novembre, en deux passages. Un temps alternant les périodes brumeuses et pluvieuses et les jours de chaleur a prévalu: parfaitement adapté au développement de notre champignon fétiche.

Le Château Tirecul La Gravière est issu du milieu et de la fin des deux tries, avec un degré potentiel moyen de 21,5° environ.

Le rendement total est d'environ 9 hl/ha, soit moins de 0,2 litre par pied!

### **Vinification**

Ici la vendange de pourriture noble est respectée au maximum: récolte en baste, pas de manipulation mécanique des raisins, pressurage lent (5h) et écoulement du jus par gravité. Celui-ci est ensuite légèrement débourbé une nuit en cuve avant d'être entonné en barriques de chêne Français. La fermentation se déclenche alors, elle a continué jusqu'en juillet.

### **Elevage**

Il a duré 30 mois en barriques avec environ 15% de bois neuf. Tout se décide durant cette phase par la dégustation. La mise a eu lieu en mai 2008.