



Château Sénéjac

HAUT-MÉDOC

Artigues de Sénéjac 2016

Le vignoble de Sénéjac s'étend sur un plateau qui domine la commune du Pian Médoc. Ancienne baronnie, Nicolas de Bloys est son premier propriétaire au XVIème siècle. En 1999, une nouvelle impulsion, pour hisser le vignoble à la hauteur des meilleurs crus médocains, a été donnée depuis son acquisition par Lorraine Cordier, également propriétaire du Château Talbot, Grand Cru Classé de Saint Julien.

Suite à son décès, aujourd'hui c'est sa sœur Nancy Bignon-Cordier et sa famille qui sont à la tête du domaine.

Appellation	Haut Médoc
Superficie	39 ha
Sols	Graves profondes
Densité de plantation	6600 pieds/ha
Rendement	50 hl/ha
Âge moyen des vignes	35 ans
Vendanges	Mécaniques
Type de cuves	Inox
Elevage	30 % en barrique, 70 % en cuve
Degré	13 %
Vendanges 2015	Du 3 au 19 octobre
Assemblage 2015	59 % cabernet sauvignon, 41 % merlot
Date de mise en bouteille	Du 11 au 12 septembre 2018



MILLESIME 2016

L'hiver 2015-2016 a été très pluvieux avec des mois de janvier et février 2016 à plus de 150 mm par mois. Le débourrement s'est bien déroulé malgré l'épisode de gel du 26 avril qui a occasionné quelques centaines de pieds gelés.

Le cycle végétatif s'est découpé en deux phases très distinctes, la première marquée par des précipitations très importantes (+20%) en mai et juin ce qui a rendu complexe la culture de nos vignes.

La seconde période s'est déroulée de juillet à mi-septembre. Elle se caractérise par de très faibles précipitations (moins de 30 mm sur la période) occasionnant des stress hydriques importants. La maturation du raisin s'est entièrement débloquée après l'orage du 13 septembre (40 mm).

On a donc débuté les vendanges le 3 octobre par nos plantes de Merlot pour les finir le 19 octobre par nos Cabernet Sauvignon les plus tardifs. Grâce à l'été indien du mois d'octobre, nous avons pu récolter sans contraintes, parcelle par parcelle en prenant le temps d'attendre l'optimum de maturité.