

CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Franco-Côtes de Bordeaux

2013



LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le vignoble, acheté par Nicolas Thienpont en 1988, produit un vin sec, travaillé comme un grand bordeaux blanc, qui participe à la renaissance de l'Appellation. La prédominance du sémillon ainsi que les techniques de vinification (fermentation en barriques de 500L, élevage sur lies de 6 mois) apportent au vin gras et onctuosité tout en s'appuyant sur un bon support acide. La complexité des notes aromatiques s'exprime grâce à un sage assemblage entre Sémillon, Sauvignon gris et Sauvignon blanc. 2013 est une véritable réussite pour les blancs. Les Charmes Godard signe cette année l'un de ses plus beaux millésimes.

The estate, acquired by Nicolas Thienpont in 1988, produces this great white wine, elaborated with increased quality approach on the last vintages. The large predominance of Semillon and the winemaking techniques applied (fermentation in 500l barrels and 6-months ageing on lees) give the wine its richness and creaminess whilst still having a good acidic support. The complexity of the aromatic characters, beyond the Sémillon, is an expression of the balance blend of Sauvignon Gris and Sauvignon Blanc. 2013 is a real success for whites. The Charmes Godard signs this year one of his finest vintages.

Assemblage et dates de vendanges 2013 :

	septembre	octobre
50% Sémillon	25	2
35% Sauvignon gris	24	1
15% Sauvignon blanc	24	1

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : sols en majorité argilo-calcaire avec parfois des sols limoneux sur sous-sols de marne / *primarily limestone-clay soils with some loamy soils over marl subsoil*

Superficie / Surface : 6 ha

Rendement / Yield : 40 hL/ha

Production : environ / *about* 30 000 bouteilles / *bottles*

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

Vineyard : *Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning and green harvest.*

Vinification : encuvage en baie entière en cuves béton, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete vats, pigeage and pumping over*

Élevage / Maturation : 12-16 mois en barriques de 225 et 500L renouvelées par tiers / *12-16 months in 225 and 500L barrels renewed by third each year*