

PITRAY

Vendanges 2020

“Les Prairies”



Nina Mitjavile et Jean de Boigne travaillent ensemble depuis le millésime 2020. Le changement est total. Tant à la vigne qu’au chai. Laisser la nature faire. Transformer ce qu’elle donne de mieux. Élever pour parfaire et sublimer le fruit.

Le château de Pitray compte 60 hectares de vignes (130 ha en tout en comptant forêts et prairies) sur le plateau argilo-calcaire de Gardégan, contigu par l’est à celui de Saint Emilion. Pitray est dans la même famille depuis plus de six cent ans, le défi est donc de taille : produire des vins qui ressemblent au terroir, gourmands, fruités, aux tanins ronds, veloutés et charmeurs.

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Cépages : 75% Merlot, 23 % Cabernet Franc, 2 % Malbec

Age moyen des vignes : 32 ans

Sol : argilo-calcaire

Vendanges : mécaniques, machine de dernière génération avec tri embarqué. 2 tris supplémentaires au chai dont un manuel, avant d’arriver en cuves.

Vinification : cuves béton thermo-régulées.

Élevage : partie barriques de 1 et 2 vins. Partie cuve inox.

Production en 2020 :

120 000 bouteilles de 75 cl
1800 magnums (150 cl)
250 double-magnums (3 litres)
18 Impériales (6 litres)



Le millésime 2020 a été très précoce, chaud, qui malgré les pluies du printemps est marqué par la sécheresse de l’été. Grâce au terroir argilo-calcaire, les vignes de Pitray n’ont pas subi de stress hydrique et c’est un fruit de grande maturité mais équilibrée qui s’exprime. A la dégustation on ressent, tout d’abord la chaleur du millésime par des notes de fruits noirs et de tanins très mûrs, ensuite le terroir adoucit et tempère cette expression. Ici les vins sont gourmands mais tout en velours et raffinement.

PITRAY Les Prairies 2020 : Des notes de fruits mûrs et de feuilles de thé noires, c’est un vin jeune mais abouti, prêt à la dégustation, dont les tanins sont déjà bien intégrés. Nina Mitjavile, vigneronne conseil.