



## VIGNOBLE

---

La typicité du vignoble du Château Petit Bocq, qui en fait aussi sa force, réside dans la diversité des terroirs dispersés en plus de 90 parcelles éclatées sur l'ensemble de l'appellation Saint-Estèphe.

Cette mosaïque parcellaire permet de jouer sur l'intégralité du terroir de Saint-Estèphe qui a pour réputation d'être incroyablement riche et varié. C'est sans doute de là que naît l'alchimie de l'assemblage du Château Petit Bocq.

Chaque année, le vignoble est complanté afin de maintenir une concurrence entre les pieds et un bon état de production.

La densité de plantation, toujours très grande dans le Haut-Médoc, oscille entre 8.333 et 10.000 pieds/ha selon les parcelles.

Les nouvelles vignes sont plantées à 8.333 pieds/ha, soit 1 mètre d'écartement entre les rangs et 1,2 mètre entre les pieds afin de permettre une belle exposition au soleil ainsi qu'une bonne aération de la vendange tout en conservant une forte concurrence entre les pieds pour préserver la qualité du cru.

Au fil des années, l'encépagement a évolué en faveur du Cabernet Sauvignon (49%) cépage roi, emblématique du Haut-Médoc. Le reste de la surface est partagé entre le Merlot (48%), le Petit Verdot et le Cabernet Franc (2%) planté en 2009, et le Cabernet Franc (1%).

Le désir de la propriété est de limiter les nouvelles plantations en Merlot afin d'augmenter la proportion de Cabernet Sauvignon, de Petit Verdot et de Cabernet Franc pour exprimer toujours mieux le caractère bien affirmé des vins de Saint-Estèphe.

L'entretien des sols est réalisé avec des amendements exclusivement organiques.

Le recours au désherbant a été totalement abandonné au profit d'un plus grand travail mécanique des sols.

La gestion des maladies cryptogamiques est réalisée de façon raisonnée en accord avec le cahier des charges Terra Vitis : la signature des vignerons français qui respectent la nature, les hommes et le vin.

De très importants travaux « en vert » sont effectués manuellement chaque année en tenant compte des spécificités propres à chaque millésime. Quand le besoin s'en ressent, l'effeuillage est pratiqué côté soleil levant, dès la nouaison.

En fonction de la vigueur et de l'exposition des parcelles, un deuxième effeuillage s'effectue côté soleil couchant. Les vendanges « en vert » permettent, non seulement, de limiter les rendements afin d'obtenir des raisins plus concentrés mais aussi d'aérer les grappes qui, ainsi, risquent moins d'être atteintes par les maladies cryptogamiques. Elles sont donc réalisées en fonction des parcelles et du millésime, en démêlant ou en éliminant les amas de grappes qui favorisent l'humidité et empêchent la bonne maturation des raisins.

