



VINIFICATION

Pour déterminer la date des vendanges, Adrien Lagneaux et son chef de culture passent quotidiennement dans chaque parcelle pour déguster les baies, trouver le fruit « mûr à point » qui apportera fraîcheur et complexité au vin tout en évitant la lourdeur de la « sur-maturité ».

Un programme de ramassage précis est ainsi déterminé chaque jour. C'est l'un des facteurs clés de la qualité du Château Petit Bocq, et un travail particulièrement conséquent au regard du nombre de parcelles, de la diversité des terroirs et des expositions. Cette diversité est néanmoins ce qui caractérise l'originalité et l'aspect passionnant du Château Petit Bocq.

Les vendanges sont toujours effectuées manuellement et de manière traditionnelle par une troupe d'environ quarante personnes qui permet de récolter jusqu'à deux hectares par jour. Après un premier tri à la vigne, le ramassage se fait en caquettes de 30 litres pour permettre au raisin d'arriver intact en « grappes entières » sur la table de tri vibrante. On évite ainsi l'écrasement de la vendange et un départ éventuel de fermentation indigène. Tout est fait pour préserver au mieux la qualité du raisin.

Ce travail important et minutieux amène la matière première idéale pour la réalisation d'un grand vin.

La fermentation débute rapidement après levage sans macération préfermentaire. Elle dure en moyenne une semaine et demie.

Les premières presses sont isolées des secondes afin d'obtenir le meilleur équilibre dans le vin final.

Les fermentations malolactiques se font dans les cuves inox thermorégulées.

Un premier assemblage a lieu avant de mettre le vin en fût. Le vin est élevé en totalité pendant 12 mois en barriques de chêne français dont 40 à 50% sont renouvelés chaque année pour garantir un boisé de grande qualité.

Afin de ne pas privilégier un certain type de boisé et de maintenir une plus grande complexité aromatique en cours d'élevage, le Château Petit Bocq sélectionne plus d'une dizaine de tonneliers français réputés pour leur grand savoir-faire. L'assemblage final a lieu après un collage traditionnel au blanc d'œufs.

Depuis le millésime 2017, les vinifications et le travail du chai sont confiés à Laurent Savovitch, un grand professionnel jouissant d'une réelle expérience en la matière.

Laurent Savovitch fut maître de chai de 2001 à 2013 au Château Montrose, 2e Grand Cru Classé de Saint-Estèphe. Sous sa houlette, le vin du Château Petit Bocq a considérablement gagné en finesse, en race, en élégance et en complexité. Le vin en sort grandi, avec plus de précision et un meilleur équilibre, mais aussi avec un boisé parfaitement bien dosé.

Le Château Petit Bocq s'est également adjoint les conseils de deux œnologues réputés : Monsieur Christophe Coupez de l'Enocentre à Pauillac et Monsieur Marco Balsimelli du prestigieux Laboratoire Boissenot qui travaille avec les crus classés les plus prestigieux. Ces œnologues-conseils participent au choix des dates de vendanges ainsi qu'aux dégustations d'assemblage.