



1989

CLIMATOLOGIE

L'hiver 1989 fut aussi ensoleillé, sec et froid qu'au cours des trente années précédentes. Ces conditions climatiques furent donc favorables à une bonne dormance de la vigne. Cette dernière partit en végétation avec huit jours d'avance et le débourrement fut noté le 5 avril. Avril fut froid et pluvieux mais au mois de mai, notamment entre le 17 et le 25, les températures dépassèrent par moments les 30°C. Il en résultat une des floraisons les plus précoces du siècle, la mi-floraison au 30 mai se faisant avec quinze jours d'avance.

Les mois de juin, juillet et août furent chauds et ensoleillés, avec heureusement quelques précipitations sous forme d'orages qui assurèrent une bonne alimentation en eau. La mi-véraison intervint le 4 août, avec seize jours d'avance sur les moyennes. Septembre fut comparable aux trois mois précédents et le nombre de jours d'ensoleillement durant l'été fut inférieur de quelques jours à l'année record, 1961.

VENDANGES

Les vendanges eurent lieu du 26 septembre au 24 octobre (très rare en Sauternes) et quatre tries furent faites, dans des conditions très favorables, ce qui permit le développement du botrytis sur des raisins à maturité et très riches en sucre.

DATES DE VENDANGES	26 septembre au 24 octobre 1989
NOMBRE DE PASSAGES	6 tries consécutives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	28
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 1991

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur acajou clair aux reflets orangés.

Le nez, ample et intense, s'ouvre rapidement sur des notes de noisettes, d'ananas et mangues confites mêlées de notes de miel, de vanille et de pain d'épices plus caractéristiques d'une botrytisation de grande qualité.

La prise en bouche, à l'égal des notes olfactives, révèle toute la richesse du millésime avec un équilibre maîtrisé, le mariage des notes aromatiques (fruits exotiques, miel, thé noir, liqueur de mirabelle ...) et la fraîcheur de petits zestes citronnés.

La finale est pleine de charme, savoureuse, ramenant des petites notes vanillées très fines dans un ensemble d'une très belle complexité...