



2000

CLIMATOLOGIE

Après un débourrement noté début avril, le beau temps de mai et de juin favorisa une bonne évolution végétative du vignoble. La mi-floraison est notée le 7 juin, et la mi-véraison le 14 août.

VENDANGES

La récolte nécessita cinq tries, dans des conditions difficiles, en faisant appel à une importante équipe de coupeurs (70 personnes) ; tout fut récolté en cagettes, avec une trie supplémentaire sur place et une très grande vigilance à l'arrivée du raisin au cuvier.

DATES DE VENDANGES	19 octobre au 13 novembre 2000
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	23
ENCEPAGEMENT	90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2002

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or soutenu, avec quelques reflets « patinés ».

Le millésime, plus en finesse qu'en concentration, se révèle par d'agréables notes aromatiques, de petite amplitude, mais d'une grande élégance... mêlant des arômes de cire d'abeille et de pain d'épices à quelques notes plus subtiles de fruits confits, de liqueur de pêche et de fruits secs (noisette).

La prise en bouche est souple et tendre, révélant de jolies notes minérales à la saveur iodée à des notes plus suaves d'épices douces, de vanille et de mirabelles compotées.

Expression et finale « gourmandes », d'une longueur moyenne, typique d'un millésime capricieux mais qui avec le temps a su se forger une identité.