



2003

CLIMATOLOGIE

L'hiver 2003 fut particulièrement doux ce qui provoqua un débourrement de la vigne le 24 mars, tout comme en 2002 et 2001. La mi-floraison est notée le 30 mai, et la mi-véraison le 5 août.

Les températures caniculaires de l'été, conjuguées à un ensoleillement exceptionnel auquel s'ajoutent de violents orages (24 juin et 15 juillet) et les quelques précipitations de septembre favorisèrent le développement rapide du Botrytis cinerea (70% du vignoble fut botrytisé à la mi-septembre).

VENDANGES

Pendant les 19 jours de vendanges, les excellentes conditions climatiques permettent aux 70 vendangeurs de réaliser quatre passages successifs et de rentrer des moûts d'une grande richesse aromatique, aux degrés élevés.

DATES DE VENDANGES	16 septembre au 7 Octobre 2003
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	19
ENCEPAGEMENT	80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2005

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur vieil or.

Le nez, très développé, révèle une multitude de notes aromatiques, de zestes de citron et d'ananas confits, de pâte de coing, de notes de vanille et de miel, tout en gardant une minéralité très nette.

La première impression de bouche, sur la concentration, révèle une belle botrytisation et tout le caractère de ce millésime chaud et structuré ... le vin est à la fois racé, puissant, charnu voire voluptueux en milieu de bouche, mais absolument pas dominé par une sensation d'alcool, le retour aromatique revenant sur une palette très large de miel, de vanille, de pain d'épice et de petits fruits secs avec quelques notes acidulées d'agrumes et d'ananas confit apportant une petite touche de fraîcheur.

La finale est savoureuse et équilibrée, d'une grande qualité pour ce millésime riche et imposant.

Au 31/07/2014 : Belle couleur. Nez de fruits secs, abricots. Bouche riche, puissante, concentrée, vin rond et équilibré. Bouche sur les fruits secs, le d'orange et l'orange confite