



2004

CLIMATOLOGIE

Les conditions climatiques de l'hiver (janvier, chaud et humide, puis de février à avril, froid et sec) provoquèrent un débourrement le 2 avril, légèrement en retard par rapport à l'année 2003. De la deuxième quinzaine de mai à la fin juin, le temps fut chaud et sec, ce qui permit à la floraison de se passer dans de bonnes conditions.

La mi-floraison est notée le 9 juin pour le sémillon et le 11 pour le sauvignon blanc. La mi-véraison eut lieu entre le 16 et le 21 août selon le cépage. Le beau temps chaud et sec de la mi-août à la fin septembre permit d'atteindre une maturité optimale.

VENDANGES

Toutefois, la botrytisation fut assez longue à s'installer, nécessitant 32 jours de vendanges et de nombreuses tries.

| | |
|------------------------------|--|
| DATES DE VENDANGES | 27 Septembre au 10 novembre 2004 |
| NOMBRE DE PASSAGES | 7 tries successives et manuelles |
| NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES | 32 |
| 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 2006 |

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur jaune cuivré.

Le nez est un peu discret mais très fin, révélant à l'aération quelques notes de fruits blancs et jaunes bien mûrs (poire, pêche, mirabelle) mêlées de notes de cire d'abeille et de pâte de coing.

La prise en bouche est un mariage élégant de vieil alcool, de fruits à l'eau de vie, de notes épicées et de fruits secs ... ensemble très aromatique, bien fondu, amenant une petite mais agréable complexité avec de la finesse et une impression assez savoureuse.

La finale, avec une petite note de caramel-toffee, se poursuit plus dans l'expression aromatique que dans la puissance ... donnant à ce millésime un certain charme.

Au 31/07/2014 : Belle couleur. Arômes de pamplemousse, zeste d'orange. Bouche assez proche du 2003, mais finale un peu plus pointue.