



# 2005

## CLIMATOLOGIE

Les dix premiers jours de janvier furent chauds et secs. Par la suite, l'ensemble des conditions atmosphériques furent froides et sèches jusqu'au début du mois de mars. Suivit ensuite une période de chaleur et de sécheresse qui s'installa jusqu'en avril, favorisant le débourrement.

En avril, le temps resta chaud mais assez pluvieux, permettant un bon départ en végétation. Un temps chaud et sec s'installa de mai à la fin août favorisant ainsi une floraison et une véraison précoces. Malgré les craintes d'une forte diminution de récolte, due à la sécheresse, la vigne sut s'adapter et put résister au manque d'eau de manière tout à fait impressionnante.

Septembre marqua le retour d'une pluviométrie normale et de températures moyennes pour la saison. La botrytisation sur les parcelles argileuses se fit sur des raisins très mûrs; elle fut plus tardive dans les zones calcaires, se produisant début d'octobre.

## VENDANGES

Les vendanges commencées le 3 octobre se terminèrent le 9 novembre, soit 23 jours après avoir débuté, avec une équipe de 75 coupeurs. La totalité du raisin fut récoltée dans des conditions exceptionnelles, les titrages se situant en moyenne entre 22 ° C et 24 ° C d'alcool, avec des lots allant jusqu'à 28 ° C et plus.

DATES DE VENDANGES	3 octobre au 9 novembre 2005
NOMBRE DE PASSAGES	6 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	26
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 2007

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très belle couleur dorée aux reflets cuivrés.

Le nez s'ouvre sur des notes généreuses et variées, mariant l'abricot confit, le zeste d'orange, les épices, le miel avec quelques notes grillées d'un boisé élégant plus subtiles et encore légèrement perceptibles.