



# 2015

## CLIMATOLOGIE

L'année 2015 est une des années les plus sèches et ensoleillées depuis 50 ans.

Un hiver peu rigoureux et pluvieux a laissé place à un magnifique printemps lumineux et très doux. Ces conditions climatiques idéales ont entraîné début avril un beau débourrement et une floraison précoce rappelant 2011.

Les mois de mai et juin sont historiquement chauds et secs. Dans la première quinzaine de juillet un début de stress hydrique ralentit la croissance de la vigne, enclenchant néanmoins le processus de maturité.

Un mois d'août moins chaud et plus humide avec des averses orageuses redonne une certaine vigueur à la vigne. Après l'orage du 31 août, nous avons constaté une baisse sensible des températures (fraîches la nuit) entraînant une botrytisation lente et un plein développement début octobre.

## VENDANGES

Des conditions climatiques favorables ont permis des vendanges exceptionnelles. Elles se déroulent dans la douceur et sous le soleil de septembre, suivi d'un peu d'humidité début octobre, pour terminer à nouveau sous le soleil.

La récolte est homogène avec belle maturité constatée et une botrytisation atteinte sur des raisins très mûrs.

Des potentiels très élevés découlent d'un travail patient et minutieux de plus de 80 personnes.

Le dernier lot arrive au chai le 27 octobre.

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>DATES DE VENDANGES</b>           | du 15 septembre au 27 octobre 2015               |
| <b>NOMBRE DE PASSAGES</b>           | 10 tries successives et manuelles                |
| <b>NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES</b> | 28   |
| <b>ENCEPAGEMENT</b>                 | 75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle |
| <b>FERMENTATION</b>                 | en barriques (50% de barriques neuves)           |
| <b>ELEVAGE</b>                      | 18 mois en barriques de chêne 100% français      |
| <b>MISE EN BOUTEILLES</b>           | Juin 2017  |

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie robe aux reflets dorés et verts.

Le nez se caractérise par une dominante d'agrumes, notamment l'orange, et offre également des notes d'ananas, de pêche, de vanille et de genêts auxquelles se mêle une touche briochée.

L'attaque est puissante, généreuse et offre une bonne onctuosité. Une belle fraîcheur apparaît en milieu de bouche accompagnée d'un caractère suave et dense, pour un vin remarquable d'équilibre. Enfin, la vivacité typique des Barsac s'impose sur la finale.