



1990

CLIMATOLOGIE

Le temps sec et chaud des premiers mois de l'année a entraîné, en 1990, un cycle de végétation qui commença dès le mois de mars. Les températures estivales au printemps provoquèrent une fleuraison au 24 mai, indication d'une maturité des raisins proche.

Le mois de juin, pluvieux, fut suivi d'un mois de juillet ensoleillé et chaud puis d'un mois d'août tropical. Des conditions atmosphériques aussi peu communes n'avaient pas été rencontrées depuis 1947-1949.

VENDANGES

Les raisins furent ramassés entre le 17 septembre et le 12 octobre. Après deux années consécutives d'excellence, avec les millésimes 1988 et 1989, 1990 est également considéré comme une année historiquement unique ayant donné des vins exceptionnels...

DATES DE VENDANGES	17 octobre au 12 novembre 1990
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries consécutives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	28
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 1992

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie couleur ambrée aux nuances orangées.

Le nez, ample et riche, s'ouvre sur des notes complexes de fruits secs, de cire d'abeille, d'épices (muscade, gingembre) et d'abricots confits mêlées de notes plus subtiles de liqueur d'orange et de zestes d'agrumes confits, révélant toute la générosité d'un puissant millésime.

Belle prise en bouche à la texture douce, la concentration du botrytis se révélant dans une variation de saveurs où l'on retrouve les nuances aromatiques des fruits confits (abricot, ananas), de la pâte de coing, des épices et de la liqueur d'orange ...sans perdre de sa fraîcheur.

Longue finale, riche et expressive ... tout est dans l'harmonie pour ce millésime d'anthologie ayant donné des vins puissants, raffinés et parfaitement équilibrés.