



1999

CLIMATOLOGIE

La floraison intervint entre le 29 mai et le 11 juin et la véraison eut lieu du 26 juillet au 25 août. Après un éclaircissage effectué à la fin du mois d'août, les conditions climatiques de septembre imposèrent une trie de nettoyage. Elle fut réalisée sur l'ensemble de la propriété, entre le 21 et le 23 septembre.

L'arrivée du soleil permit de débiter les vendanges le 27 septembre. La belle botrytisation, due aux très bonnes conditions climatiques d'octobre, favorisa les conditions de ramassage.

VENDANGES

Cependant, afin de ne prendre aucun risque, les vendanges furent réalisées par une importante équipe de coupeurs. La totalité de la récolte se fit en caquettes, de façon à effectuer une trie supplémentaire. La récolte 1999 fut peu abondante, mais de fort belle qualité.

DATES DE VENDANGES	27 septembre au 03 novembre 1999
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	26
ENCEPAGEMENT	88% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2001

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très jolie couleur or cuivré aux reflets d'ambre.

Le nez est assez expressif, tout en finesse, mariant des notes de fruits à noyau (abricot, mirabelle) et fruits exotiques bien mûrs à des notes plus discrètes de vanille et d'épices (cannelle, muscade).

La prise en bouche se révèle dans l'élégance et la subtilité d'un millésime qui a su garder de la fraîcheur et un caractère aromatique agréable, nuancé entre la persistance des agrumes confites, la liqueur de mandarine et la sapidité d'une belle minéralité.