



2009

CLIMATOLOGIE

L'année 2009 fut caractérisée par des conditions climatiques plus chaudes et plus sèches que la moyenne. Un mois d'août particulièrement ensoleillé suivi d'un été indien favorisèrent une maturation exceptionnelle.

Le 18 septembre, l'arrivée de précipitations marqua le début de la botrytisation sur des raisins très mûrs. C'est en général la marque de fabrique d'un grand millésime.

VENDANGES

Six passages pendant les vendanges permirent de rentrer une récolte parfaite qui nous donna l'opportunité d'exprimer notre personnalité. 2009 est un millésime de style.

DATES DE VENDANGES	18 septembre au 22 octobre 2009
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles (<i>4 de récolte et une de nettoyage</i>)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	28
ENCEPAGEMENT	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2011

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur dorée soutenue.

La première sensation aromatique est impressionnante de richesse, mêlant les notes caractéristiques d'une belle botrytisation (agrumes, fruits exotiques confits, notes miellées) à des notes plus délicates, légèrement épicées, subtiles et élégantes.

La prise en bouche révèle une grande complexité, mariant volume et rondeur à des notes de fruits confits, de prunelle à l'eau de vie, de liqueur de mirabelle ainsi qu'aux notes plus classiques de l'élevage ... notes vanillées fondues, caramel, toffee, mais aussi épices douces et poivre blanc.

Finale expressive, puissante, chaleureuse d'une très belle longueur, ramenant une agréable fraîcheur sur des notes de zestes d'orange confits.