



2011

CLIMATOLOGIE

L'année 2011 fut marquée par une climatologie précoce. Un printemps sec força la vigne à puiser plus profondément dans le sous-sol argilo-calcaire.

L'été, plus frais, fut marqué par un épisode pluvieux au mois de juillet. Une belle arrière-saison offrit des conditions idéales pour atteindre rapidement une maturité technologique et une initialisation précoce du botrytis. Les premières baies de pourriture noble furent observées au mois d'août. La concentration de ces dernières fut par la suite très rapide.

VENDANGES

Le début des vendanges eut lieu à la mi-septembre. Les excellentes conditions atmosphériques des mois de septembre et d'octobre permirent un très bon déroulement des vendanges. Seules 3 tries furent nécessaires. Les fermentations des lots furent elles aussi très rapides.

DATES DE VENDANGES	14 septembre au 3 octobre 2011
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles (3 de récolte et une de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	14
ASSEMBLAGE	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2013

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très jolie couleur or aux légers reflets cuivrés.

Le nez exprime d'emblée de belles notes de fruits compotés (abricot, pêche), de miel et de vanille puis à l'aération apparaissent des notes plus fraîches de zestes d'agrumes, en particulier quelques notes citronnées.

La prise en bouche, ronde, pleine, généreuse, allie la puissance du fruit à la maîtrise d'un boisé vanillé élégant ; belle concentration de milieu de bouche et retour aromatique riche, complexe sur des notes de vanille, de fruits exotiques confits (mangue) et de miel apportant une sensation onctueuse relevée par la finesse du sauvignon.

Finale de bonne amplitude, où l'expression d'une botrytisation rapide et homogène se retrouve dans le caractère net, opulent et savoureux tout en gardant une belle fraîcheur fruitée.