



2012

CLIMATOLOGIE

Météo capricieuse en ce début d'année 2012, printemps pluvieux où alternent fraîcheur et humidité jusqu'au début juillet. Amélioration en août avec l'installation d'une période de canicule.

L'absence de précipitation jusqu'au début septembre a retardé le développement de la pourriture noble. Le beau temps chaud et sec de la fin d'été a permis au raisin de se charger en sucre et de développer ses arômes.

Au final, si ces conditions ont engendré une faible récolte, la qualité s'annonce au rendez-vous.

Les millésimes antérieurs avaient vu des débuts de vendanges de plus en plus précoces. 2012 est à nouveau dans la norme.

VENDANGES

La première trie a commencé le 8 octobre, durant 4 jours, avec une météo très favorable. Le botrytis se développant lentement, nous avons repris le 15 octobre pour un second passage.

Onze jours d'épisodes pluvieux de forte intensité ont précédé la troisième trie, du 29 octobre au 1er novembre. Succédant à ces intempéries, des vents particulièrement forts ont permis un séchage rapide de nos raisins, préservant ainsi toute leur qualité.

C'est avec une petite trie, les 5 et 6 novembre, que nos vendanges se sont achevées.

Plusieurs lots de qualité récoltés lors de notre troisième passage participeront à l'assemblage du premier vin.

DATES DE VENDANGES	8 octobre au 6 novembre 2012
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles (4 de récolte et une de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	21
ASSEMBLAGE	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2014

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur paille (encore en élevage)

Le nez présente de jolies notes aromatiques de fruits blancs bien mûrs (pêche, brugnon, poire).

La prise en bouche est ronde et suave, sur un bon équilibre fraîcheur/alcool, certes avec une amplitude moyenne mais avec de la finesse et l'élégance d'un retour aromatique marqué par les fruits exotiques et une petite pointe épicée (épices douces, muscade).

Longueur agréable, sur la fraîcheur et le charme plus que la puissance, d'un millésime « à la météo capricieuse », mais dont le terroir frais de Barsac a permis de préserver la typicité du vin.