



2013

CLIMATOLOGIE

L'année 2013 a été marquée par un printemps alternant fraîcheur et humidité jusqu'au début du mois de juillet, retardant quelque peu le débourrement de la vigne.

Une période de canicule en août a permis de rattraper en partie ce retard.

Les quelques précipitations des premiers jours de septembre sont suivies d'une période très chaude. A partir du 20 une botrytisation rapide des raisins permet le début de la récolte.

Le raisin se charge en sucre et développe ses arômes de pourriture noble.

Ces conditions climatiques ont engendré une petite récolte, mais la qualité est indiscutablement présente.

VENDANGES

La première trie débute le 26 septembre grâce à une météo favorable entraînant des potentiels importants (22 %). Ces bonnes conditions météorologiques ont permis un second passage, entre le 2 et le 9 octobre.

La troisième trie, après un épisode pluvieux s'échelonne du 15 au 20 octobre, le dernier passage sous le soleil s'est déroulé jusqu'au 24 octobre.

DATES DE VENDANGES	26 septembre au 24 octobre 2013
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles (4 de récolte et un de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	18
ASSEMBLAGE	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2015

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur paille (encore en élevage).

Le nez présente de jolies notes aromatiques de fruits exotiques, de type litchi, mangue, ananas, auxquelles s'ajoutent des arômes de coing, d'amandes grillées, et de fleurs d'acacias.

La prise en bouche est ronde et suave, sur un bon équilibre fraîcheur/liqueur. Ce vin est marqué par une bonne densité et une remarquable finesse.

La finale est longue, par sa tension et sa puissance.

Un millésime fin et élégant.