



2014

CLIMATOLOGIE

Pour ce nouveau millésime, nous avons enregistré un hiver exceptionnellement pluvieux et doux, ce qui a eu pour conséquences de refaire les réserves d'eau des sols et déclencher un débourrement précoce de la vigne (environ 10 jours d'avance).

D'avril à juillet, une alternance de périodes pluvieuses et fraîches et de journées plus ensoleillées et chaudes contribueront au bon développement végétatif de la vigne, optimisant ainsi la photosynthèse. Le mois d'août, plus frais, retarda la maturation des raisins (environ 5 jours de retard).

La période comprise entre début septembre et mi-octobre fut marquée par l'absence de pluie et par des températures supérieures aux normales saisonnières. Ces conditions exceptionnelles ont contribué, d'une part à la maturation complète des raisins, d'autre part à la déshydratation des raisins et à leur concentration en sucre par passerillage.

Le 16 octobre, nous avons fait l'objet d'un orage important sur la commune de Barsac, humidifiant le sol et initiant le phénomène de botrytisation, les conditions des semaines suivantes furent idéales au développement du champignon.

Au final, si un léger retard de maturation a été observé fin août, les conditions météorologiques exceptionnelles de septembre et octobre nous ont permis de réaliser un vin hors normes, alliant la fraîcheur du passerillage à la complexité du botrytis..

VENDANGES

La première trie issue de passerillage a commencé le 24 septembre, avec une météo très favorable, nous donnant des potentiels importants autour de 26 %, mais un volume extrêmement faible. Les deuxièmes (29/30 septembre) et troisièmes tries (6/7 octobre) furent similaires à la première avec de hauts potentiels et de faibles quantités.

La quatrième trie des 13 et 14 octobre nous a permis de nettoyer le vignoble des grappes indésirables avant la pluie. La cinquième trie entre le 20 et 24 octobre fut beaucoup plus importante en volume, issue de botrytisation initiée par l'orage du 16 octobre, les potentiels étaient entre 20 et 24 %. La sixième trie, du 27 au 31 octobre fut la plus qualitative avec la meilleure botrytisation des raisins. Nous avons terminé nos vendanges avec une septième trie, les 4, 5 et 6 novembre.

DATES DE VENDANGES	24 septembre au 6 novembre 2014
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	24
ASSEMBLAGE	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2016

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur paille (encore en élevage).

Le nez présente de jolies notes aromatiques de pamplemousse, litchi, mangue, et ananas, on perçoit également des arômes de citron vert, d'amandes grillées et de fleurs d'acacias.

La prise en bouche est fraîche et minérale, ensuite se démarque la densité ; finale longue.

Un millésime remarquable par sa puissance et sa fraîcheur.