



# 2018

## CLIMATOLOGIE

Le printemps 2018 a été particulièrement humide : presque 200 mm de pluie ont été enregistrés sur une période d'un mois et demi, entre la fin avril et la mi-juin. Cela a permis un bon développement végétatif de la vigne, mais qui toutefois a eu pour conséquences une prolifération des maladies cryptogamiques de la vigne. Ces maladies, sans impacter la qualité des fruits, peuvent avoir des conséquences sur les rendements.

Cette période humide fut suivie d'un mois de juillet tout à fait classique sur Bordeaux, chaud et sec, initiant la maturité des raisins. Les mois d'août et de septembre, extrêmement sec, ont parfait la maturation des baies, causant cependant un développement très tardif du botrytis.

## VENDANGES

Nous avons effectué notre première trie le 5 octobre sur des raisins très peu botrytisés. Ce n'est qu'à partir de la fin du mois d'octobre que la pourriture s'est installée sur des raisins très murs. Le développement du champignon fut ensuite assez rapide et les vendanges se sont concentrées sur les troisième et quatrième semaines du mois d'octobre.

Les potentiels de vendanges furent homogènes sur nos lots cette année, s'élevant à 21 %, pour une qualité tout à fait remarquable.

DATES DE VENDANGES	5 octobre au 5 novembre 2018
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	9
ASSEMBLAGE	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2020

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe de couleur paille.

Le nez présente de jolies notes d'orange amère, de pamplemousse, de gingembre frais de pêche blanche. A l'aération, viennent les touches florales de jasmin et d'acacia.

L'attaque est souple, fraîche et vive. L'ensemble présente une belle densité avec un côté velouté et onctueux, tout en finesse. Le vin se caractérise par une agréable vivacité et un équilibre remarquable.

La fraîcheur perdure sur la longueur, accompagnée d'arômes d'orange et d'épices douces en finale.