



# 2021

## CLIMATOLOGIE

Après un début d'hiver particulièrement froid durant lequel 15 jours de températures négatives sont relevés, un temps sec s'installe jusqu'au début du printemps. Avec cette climatologie favorable, les températures sont régulièrement supérieures ou égales aux 10°C, nécessaires à la reprise de la végétation. A partir du 24 mars, elles dépassent même les 25°C l'après-midi. La vigne commence ainsi à débourrer fin mars, les premières feuilles s'étalent début avril, les Sémillons sont au « stade 2-3 feuilles étalées » lors de la première nuit de gel du 7 avril. Seules quelques parcelles sont épargnées, de manière localisée, par cette gelée de printemps ; la récolte est déjà fortement impactée.

Après ce phénomène de gelée, la végétation est ralentie, la sécheresse et les températures fraîches retardent la reprise des bourgeons secondaires, qui mettent près d'un mois à redémarrer. Une période pluvieuse de 2 mois donne plus de 300 mm de précipitations, ce qui permet à la vigne de se développer correctement jusque mi-juillet. L'été est sec mais frais. Début août, quelques orages apportent 20 mm de pluie, nécessaires à la vigne. Mi-septembre, une cinquantaine de millimètres supplémentaires permettent le démarrage de la Botrytisation.

Le mois d'octobre est propice à la récolte des grappes atteintes par la pourriture noble, avec des journées brumeuses le matin et ensoleillées l'après-midi.

## VENDANGES

Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions entre le 30 septembre et le 18 octobre.

<b>DATES DE VENDANGES</b>	Du 30 Septembre au 18 Octobre 2021
<b>NOMBRE DE PASSAGES</b>	4 tries manuelles et successives
<b>NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES</b>	13
<b>ASSEMBLAGE</b>	75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc, 2 % Muscadelle
<b>FERMENTATION</b>	en barriques
<b>ELEVAGE</b>	18 mois en barriques de chêne 100 % français
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	Juin 2023

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Nez très aérien marqué par des notes florales dominantes : verveine, citronnelle et fleurs d'acacia.

Bouche fraîche avec une liqueur présente, qui évolue sur des notes de miel d'acacia. La finale développe des arômes de citron vert et de citron caramélisé.

Un vin très minéral, aérien et délicat.