



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2009

Après le 2005 nous pensions que nous mangerions notre pain noir pendant une bonne décade, et, 2009 survient.

Voilà, à nouveau, un millésime d'exception. Dès maintenant, nous pouvons en avoir le cœur net. En effet, à l'instar du 2005 (voire du 2000) il est aimable depuis sa naissance. Dès l'écoulage, ce millésime nous a gratifiés de tanins soyeux et d'une belle fraîcheur. Cependant, il fallut attendre cette naissance. La gestation fut longue : les 110 jours traditionnels, entre la mi-véraison et la cueillette, ont été grandement dépassés. Le stress hydrique (un bon stress, sans doute pour la vigne) nous a obligés à attendre la parfaite maturité des raisins mais pour quel résultat !

Les vendanges particulièrement longues ont commencé avec les Merlots le 24 septembre pour les jeunes vignes, puis se sont poursuivies du mercredi 30 au 2 octobre.

Pendant ce temps les Cabernets ont continué leur maturation, dans des conditions automnales idéales. Les premiers ramassages ont débuté le 5 octobre et se sont étalés, de façon assez inhabituelle, sur une dizaine de jours ; chaque parcelle ayant des caractéristiques propres il a fallu faire du sur-mesure.

VENDANGES

du 24 septembre au 15 octobre 2009

MISE EN BOUTEILLE

15 juin 2011

DEGRÉ

13%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 70%

Merlot : 30%

CONSULTANT

Jacques Boissenot