



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2017

Le millésime 2017 devrait faire mentir les « numéologues » persuadés qu'un millésime en 7 ne peut être bon.

Quid du 1947 (d'accord c'est un peu ancien) et du 2007 (n'a-t'il pas été méjugé ? Dix ans après, certains révisent leur jugement).

Les conditions estivales ont été favorables à la constitution des tanins.

Le millésime est précoce avec des vendanges qui débutent, à DESMIRAIL, le mercredi 13 septembre.

Les merlots sont ramassés en trois jours, en raison de la faible production consécutive au gel.

Suivent dix jours d'attente et la reprise le 26 par le ramassage des petit-verdots avant que ne soient récoltés les cabernets-sauvignons survivants.

Les vendanges se terminent le jeudi 28 septembre en fin de journée.

Les premiers jus montrent des couleurs prononcées et très vite de beaux tanins sont extraits.

Nous avions craint le pire avec ce gel de la fin avril mais les pieds épargnés nous ont apporté une très belle qualité.

En résumé une petite quantité pour une très belle qualité, comme en 1961 ?!

VENDANGES

du 13 au 28 septembre 2017

MISE EN BOUTEILLES

28 mai 2019

DEGRÉ

13%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 35%

Merlot : 55%

Petit Verdot : 10%

CONSULTANT

Eric Boissenot