

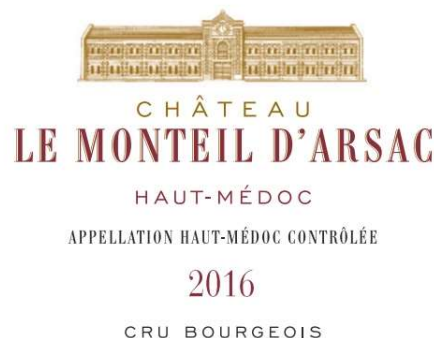


CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

2016 Millésime d'exception....

Les premiers mois de l'année ont été marqués par une pluviométrie élevée. Cette météo humide s'accompagne de températures douces. Sous ces conditions favorables, le débourrement débute avec une légère avance. On constate une sortie homogène et généreuse. Les journées chaudes favorisent la bonne croissance de la vigne avec une floraison début Juin. Un mois de Juin humide et frais nous fait craindre le pire. Le cycle végétatif ralenti et une forte pression de mildiou et d'oïdium nous impose une vigilance accrue. Ce qui aurait pu être une catastrophe est sauvé. Mieux encore, un mois de Juillet tempéré avec des journées chaudes mais sans excès et des nuits bien fraîche relance la croissance de la vigne et la maturation des raisins dans des conditions idéales. Ces amplitudes thermiques sont favorables à la synthèse des composés phénoliques (tanins + couleur) et des arômes des baies. Fin Août un épisode caniculaire se présente, les pluies d'hiver ont suffisamment remontées les réserves d'eau dans le sol pour éviter à nouveau le pire. La maturité est ralentie, mais pas bloquée. Septembre sera particulièrement chaud permettant de finir aux raisins de murir dans des conditions idéales : les équilibres acidité / sucre laisse présager un grand millésime. Les nuits fraîches et les journées chaudes sont favorables à une bonne maturation des pellicules des raisins ainsi que les pépins, en conservant la fraîcheur du fruit. L'évolution est lente mais le potentiel qualitatif est magnifique. Le millésime 2016 nous rappellent les premiers jus de 2010 avec un rouge profond, un nez de fruits noirs frais, une bouche structurée et puissante.

GRAND VIN DE BORDEAUX



2016 dans les grandes lignes ...

- ✓ Hivers exceptionnellement doux et arrosé
- ✓ Printemps frais et humide
- ✓ Floraison étalée, homogène
- ✓ Été caniculaire
- ✓ Très belle arrière-saison
- ✓ Superbe potentiel qualitatif

La phénologie du millésime...

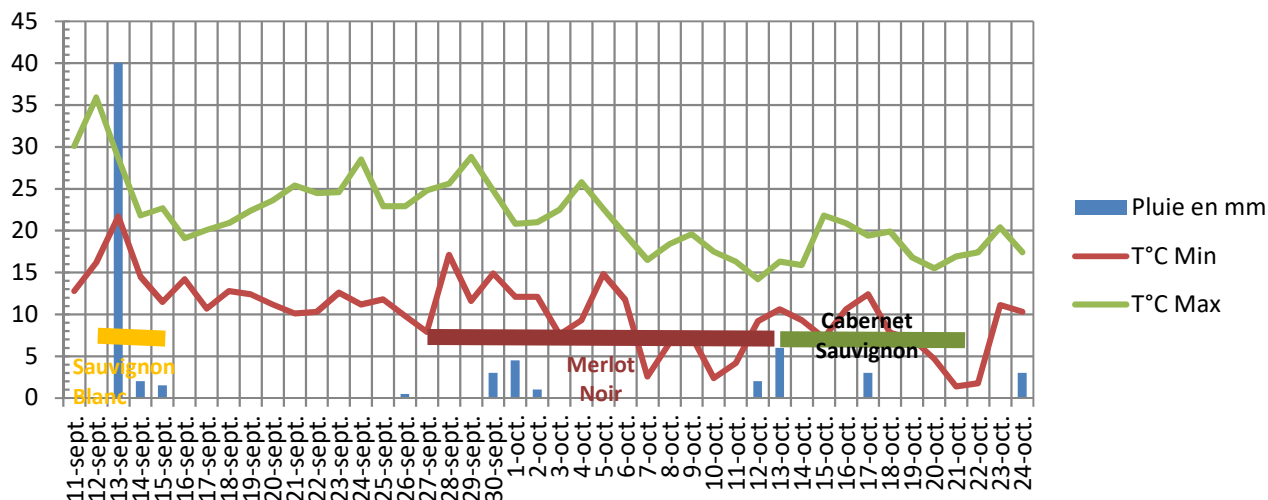
| | | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | MOYENNE |
|--------------------|-------------------|----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| MERLOT | DEBOURREMENT | 16 MARS | 27 MARS | 30 MARS | 29 MARS | 22 MARS | 27 MARS | 27 MARS | 3 AVRIL | 31 MARS | 29 MARS | 4 AVRIL | 1 AVRIL | 13 AVRIL | 30 MARS | 29 MARS |
| | Post-Débourrement | 77 jours | 73 jours | 64 jours | 70 jours | 66 jours | 76 jours | 68 jours | 64 jours | 51 jours | 66 jours | 78 jours | 67 jours | 54 jours | 70 jours | 67 jours |
| | FLORAISON | 1 ^{er} JUIN | 8 JUIN | 2 JUIN | 7 JUIN | 27 MAI | 11 JUIN | 3 JUIN | 6 JUIN | 21 MAI | 4 JUIN | 21 JUIN | 6 JUIN | 6 JUIN | 8 JUIN | 5 JUIN |
| | Post-Floraison | 61 jours | 67 jours | 64 jours | 61 jours | 75 jours | 65 jours | 68 jours | 69 jours | 68 jours | 73 jours | 64 jours | 67 jours | 58 jours | 66 jours | 66 jours |
| | VERAISON | 2 AOÛT | 14 AOÛT | 5 AOÛT | 7 AOÛT | 10 AOÛT | 15 AOÛT | 10 AOÛT | 14 AOÛT | 28 JUILLET | 16 AOÛT | 23 AOÛT | 11 AOÛT | 4 AOÛT | 13 AOÛT | 10 AOÛT |
| CABERNET SAUVIGNON | DEBOURREMENT | 25 MARS | 1 AVRIL | 8 AVRIL | 7 AVRIL | 31 MARS | 5 AVRIL | 6 AVRIL | 10 AVRIL | 3 AVRIL | 3 AVRIL | 7 AVRIL | 5 AVRIL | 14 AVRIL | 2 AVRIL | 4 AVRIL |
| | Post-Débourrement | 70 jours | 68 jours | 59 jours | 61 jours | 59 jours | 67 jours | 59 jours | 57 jours | 47 jours | 65 jours | 74 jours | 63 jours | 52 jours | 66 jours | 62 jours |
| | FLORAISON | 2 JUIN | 8 JUIN | 5 JUIN | 7 JUIN | 29 MAI | 11 JUIN | 4 JUIN | 6 JUIN | 20 MAI | 7 JUIN | 20 JUIN | 6 JUIN | 5 JUIN | 7 JUIN | 5 JUIN |
| | Post-Floraison | 61 jours | 68 jours | 61 jours | 65 jours | 72 jours | 65 jours | 64 jours | 67 jours | 68 jours | 67 jours | 63 jours | 67 jours | 59 jours | 70 jours | 66 jours |
| | VERAISON | 2 AOÛT | 15 AOÛT | 5 AOÛT | 11 AOÛT | 9 AOÛT | 15 AOÛT | 7 AOÛT | 12 AOÛT | 27 JUILLET | 14 AOÛT | 21 AOÛT | 11 AOÛT | 4 AOÛT | 16 AOÛT | 10 AOÛT |
| SAUVIGNON BLANC | DEBOURREMENT | | | | | | 5 AVRIL | 5 AVRIL | 4 AVRIL | 31 MARS | 31 MARS | 6 AVRIL | 4 AVRIL | 12 AVRIL | 1 AVRIL | 4 AVRIL |
| | Post-Débourrement | | | | | | | | | 51 jours | 70 jours | 82 jours | 65 jours | 54 jours | 69 jours | 65 jours |
| | FLORAISON | | | | | | | | | 21 MAI | 9 JUIN | 27 JUIN | 7 JUIN | 5 JUIN | 9 JUIN | 8 JUIN |
| | Post-Floraison | | | | | | | | | 67 jours | 67 jours | | 70 jours | 61 jours | | 66 jours |
| | VERAISON | | | | | | | | 27 JUILLET | 15 AOÛT | | 15 AOÛT | 5 AOÛT | | 7 AOÛT | 7 AOÛT |



CRU BOURGEOIS



La météo des vendanges 2016...



DATES DE RECOLTE

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Merlot | du 27 septembre au 7 octobre 2016 |
| Cabernet Sauvignon | du 11 octobre au 19 octobre 2016 |

ASSEMBLAGES

| | |
|--------------------|------|
| Cabernet Sauvignon | 48 % |
| Merlot | 52 % |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|----------------------------|--|
| Classement | CRU BOURGEOIS |
| Appellation | Haut-Médoc |
| Surface totale | 112 hectares |
| Surface AOP Haut-Médoc | 50 hectares |
| Sol | Sol brun graveleux (20% de graves) |
| Sous-sol | Sableux, Argileux-limoneux ou marnes et calcaires |
| Densité de plantation | 6 500 pieds / ha |
| Taille | Guyot double bordelaise |
| Porte-greffe | 101.14 MG – 3309 C – R110 – 420A |
| Vinification | Cuves inox thermo-régulées |
| Durée de cuvaison | 3 à 4 semaines |
| T°C de fermentation | 26 à 30° C |
| Élevage | 25% en barriques / 75% en cuve 1/3 de barriques neuves - 1/3 de barriques de 1 vin – 1/3 de barriques de 2 vins |
| Durée d'élevage | 12 mois |
| Date de mise en bouteilles | du 02 au 04/05/2018 |



CRU BOURGEOIS



DÉGUSTATION (Février 2017)

ŒIL

La robe est d'un rouge pourpre et brillant.

NEZ

Résolument sur le fruit, délicatement soutenu par des notes briochées.

BOUCHE

Attaque gourmande, sur le fruit et la sucrosité. Final sur des tanins soyeux.

