



CHÂTEAU
LE MONTEIL D'ARSAC
2020

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2020, un millésime virtuose.

Les millésimes se suivent mais ne ressemblent pas et 2020 ne fait pas exception à la règle.

Un début de printemps particulièrement doux a permis un débourrement précoce, homogène pour tous les cépages (11 Mars pour les merlots et 16 Mars pour les cabernets) et un début de cycle végétatif sur les chapeaux de roues (épamprage à partir du 22 Avril).

De violents et réguliers orages au mois de mai compliquent la situation sanitaire et nous imposent un resserrement des cadences de traitements, occasionnant au passage des dégâts sur certaines parcelles de Merlot en conduite biologique.

Néanmoins, le retour de journées chaudes et ensoleillées à la fin mai, accompagne une floraison rapide, homogène et généreuse (18 au 27 Mai).

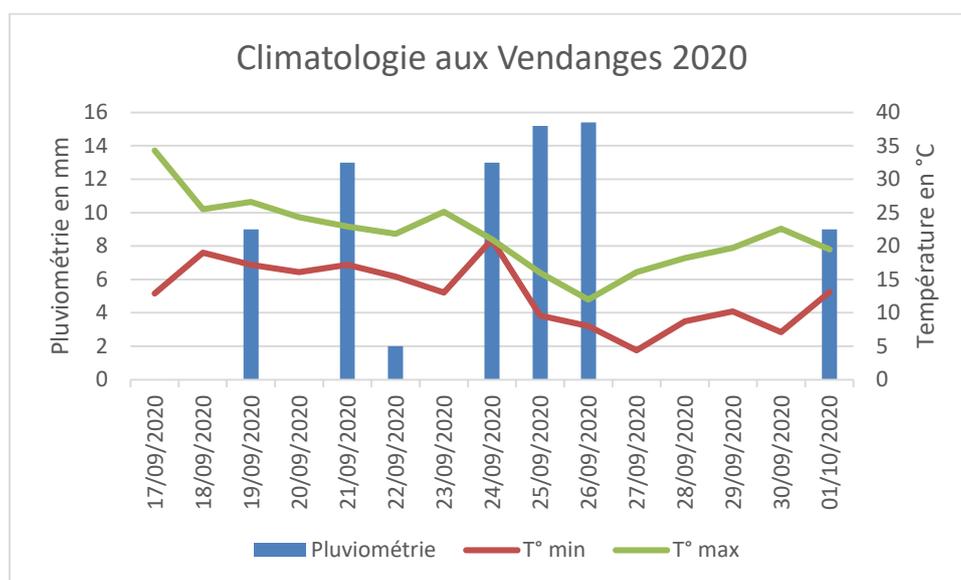
L'été bascule brusquement dans la chaleur et la sécheresse : une absence de pluie du 19 Juin au 10 Août et des températures régulièrement supérieures à 30°C assainissent complètement le vignoble mais ralentissent considérablement le cycle végétatif de la vigne.

Plus surprenant encore, c'est la chaleur du mois de septembre qui fait patiner la maturité phénolique de nos raisins tout en réduisant de 20% nos volumes jusqu'à une averse salvatrice qui va relancer d'un coup nos cabernet sauvignon.

Bien que légèrement anticipées (10 jours), les vendanges ont surtout été très courtes pour éviter les pluies d'octobre. Finalement, et assez paradoxalement, il nous a fallu être patients pour cueillir rapidement les raisins à maturité optimale et à la concentration parfaite.



La météo des vendanges 2020...



CRU BOURGEOIS



DATES DE RECOLTE

Merlot	du 17 Septembre 2020 au 25 Septembre 2020
Cabernet Sauvignon	du 25 Septembre 2020 au 01 Octobre 2020

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	48 %
Merlot	52 %

FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Haut-Médoc
Surface AOP Haut-Médoc	44,34 hectares
Terroir	Argilo-limoneux sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Rendement	29 hl/ha
Age de la vigne	28 ans en moyenne
Pratique culturale	Raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'antibiotrytis, effeuillage adapté). Enherbement de l'inter-rang, travail sous le rang. Adaptation du rendement à la capacité du cep plutôt qu'à la parcelle.
Vinification	Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.
Élevage	50% en barriques (50% barriques neuves – 50% barriques 1 vin) / 50% en cuve
Production	13 000 bouteilles
Assemblage	48% Cabernet Sauvignon – 52% Merlot
TAV	13,5% vol
Date de mise en bouteilles	Printemps 2022

DÉGUSTATION (Février 2021)

ŒIL

La robe est d'un rouge pourpre aux reflets violacés.

NEZ

Résolument sur le fruit rouge framboise, groseille avec des notes toastées grillées.

BOUCHE

Attaque vive avec des tanins ronds, un rappel du nez fruité avec une finale légèrement toastée.

