



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2020

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

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.

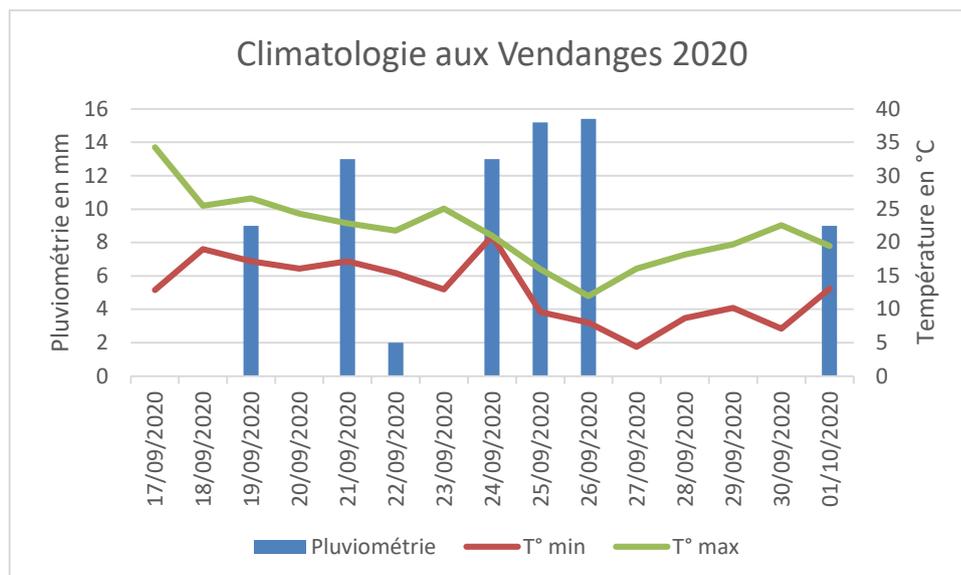
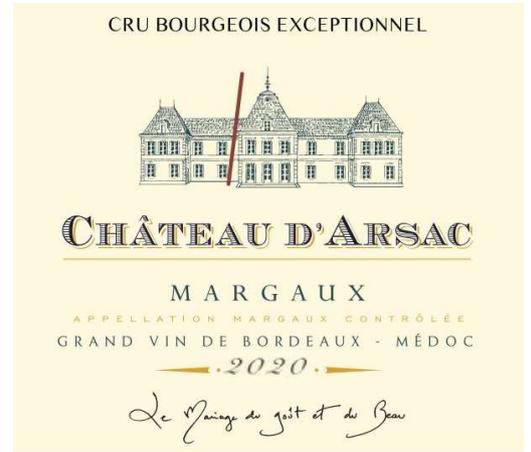
Néanmoins, le retour de journées chaudes et ensoleillées à la fin mai, accompagne une floraison rapide, homogène et généreuse (18 au 27 Mai).

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...





CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

DATES DE RÉCOLTE

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

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	72 %
Merlot	28 %

FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
Appellation	Margaux
Surface AOP Margaux	53,043 hectares
Terroir	Graves profondes sur sol brun et sur affleurement marno-calcaire
Densité de plantation	6 600 pieds / ha
Rendement	40 hl/ha
Age de la vigne	28 ans en moyenne
Pratiques culturales	Culture 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	100 % barriques (40% neuves, 40 % 1 vin, 20% 2 vins)
Production	150 000 bouteilles
Assemblage	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Date de mise en bouteilles	Printemps 2022

DÉGUSTATION (Février 2021)

ŒIL

Robe sombre et profonde, d'un rouge grenat.

NEZ

Violette intense. Framboise et cassis du cabernet. Poivre blanc. Boisé brioché.

BOUCHE

Fraiche, droite. Tanins puissants mais souples, enrobant et déjà intégrés. Finale longue, structurée. Équilibre sur une puissance maîtrisée.

