



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).

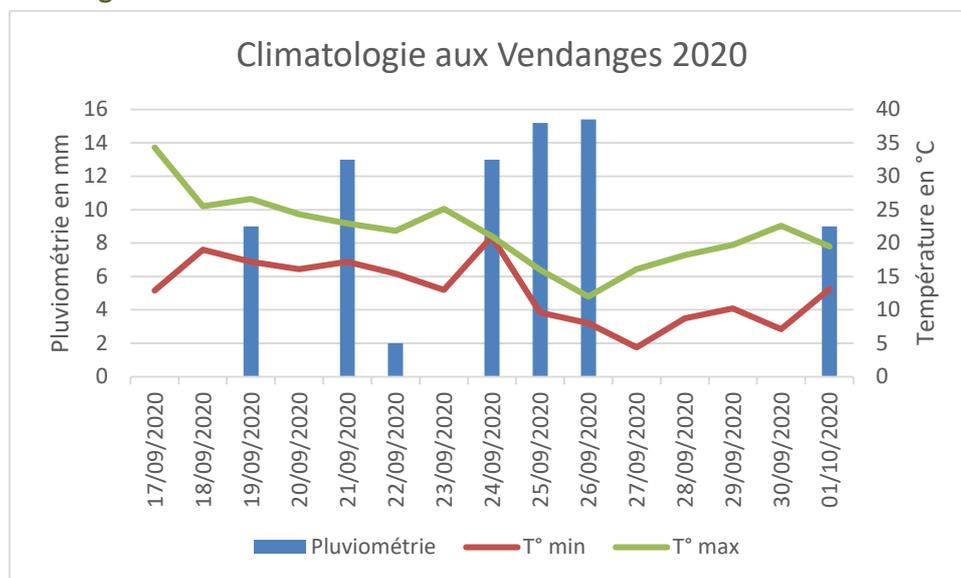
L'été bascule brusquement dans la chaleur et la sécheresse : une absence de pluie du 19 Juin au 10 Août et des températures régulièrement supérieures à 30°C assainissent complètement le vignoble mais ralentissent considérablement le cycle végétatif de la vigne.

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...





DATES DE RÉCOLTE

Sauvignon Blanc du 03 au 04 Septembre 2020

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100 %

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Bordeaux Blanc
Surface AOC Bordeaux Blanc	4 hectares
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Rendement	49 hl/ha
Vinification	Pressurage pneumatique. Stabulation longue sur bourbes fines. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées (75%) et en barriques neuves (25%)
T°C de fermentation	18 à 22° C
Élevage sur lie	De septembre à décembre avec bâtonnage hebdomadaire
Production	7 400 bouteilles
Degré	13,5% vol
Date de mise en bouteilles	Mars 2021

DÉGUSTATION (Février 2021)

ŒIL

Robe légèrement dorée.

NEZ

Pamplemousse explosif, combava et coing. Petite pointe de silex.

BOUCHE

Vive et fraîche en attaque. Grasse et longue en finale. Retour du bouquet en final avec une légère touche boisée.

