



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 démarre avec le débourrement des premiers pieds de merlots le 23 mars et les autres cépages ainsi que le sauvignon suivront rapidement. Ce millésime va connaître une nouvelle nuit de gelée printanière le 05 avril, qui n'impactera qu'anecdotiquement le vignoble. La mise en place des tours antigel et la gestion des parcelles gélives en taille tardive a permis une nouvelle fois de préserver le potentiel récolte du millésime.

Le mois d'avril voit une pousse régulière et homogène de la vigne, permettant de débiter les épamprages le 2 mai. Le début du mois de mai est marqué par un faible ensoleillement, qui ralentit le cycle de la vigne. Tout s'accélère dès la fin du mois de mai, avec le retour de journées chaudes et ensoleillées, permettant à la vigne de se développer rapidement. La floraison s'enclenche donc le 26 mai pour les merlots et le 30 mai pour les cabernets sauvignon. Les conditions sèches et ensoleillées permettent une très belle floraison qui durera une dizaine de jours.

Dès la mi-juin et jusqu'à la fin juillet, s'installe, un climat chaud et pluvieux. De fortes précipitations sont à noter à la mi-juin sur une période de pousse active de la vigne. Le renforcement des cadences de traitement et la pratique d'un effeuillage soigné ont permis de limiter l'impact de la très forte pression mildiou sur ce millésime qui s'exerçait à ce moment sur l'ensemble du vignoble bordelais.

La véraison s'enclenche autour du 20 juillet pour l'ensemble des cépages et elle se termine aux alentours du 11 août, comparable à 2022 au château d'Arsac.

Dès la mi-août le retour des conditions sèches et chaudes voire caniculaires permet une maturation optimale des raisins. Le léger stress hydrique engendré par ces conditions permet d'obtenir de belles concentrations phénoliques, des degrés alcooliques satisfaisants, tout en conservant une belle acidité et une aromatique portée sur le fruit frais.

Les vendanges 2023 se déroulent dans des conditions climatiques idéales. La récolte des sauvignons blancs est réalisée sur une matinée, le 06 septembre 2023.



DATE DE RÉCOLTE

Sauvignon Blanc 6 septembre 2022

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	6 700 pieds / ha
Rendement	65 hl/ha
Vinification	Pressurage pneumatique. Débourbage à froid avec enzymes. Fermentation alcoolique 40 % en cuves inox 20 % en barriques neuves 40 % en barrique 1 et 2 vins
T°C de fermentation	18 à 22° C
Élevage sur lie	De septembre à décembre avec bâtonnage.
Degré	13.25% vol
pH	3.35
Production	8000 bouteilles
Date de mise en bouteilles	mars 2024

DÉGUSTATION (*mars 2024*)

ŒIL

Une couleur jaune très pâle et limpide.

NEZ

Un premier nez élégant avec des arômes de fleurs blanches (acacia et de sureau) ainsi que de fruit (pêche blanche et citron). A l'agitation, apparaissent des notes plus complexes de tilleul et de fumé rappelant la pierre à fusil.

BOUCHE

L'attaque est fraîche et acidulée. La milieu de bouche est tendu et précis avec un vin qui s'étire en bouche. La finale est ample et gourmande (notes briochées) avec une belle longueur.

