



## Vignobles Comtes von Neipperg

### **MILLESIME 2015**

Au lendemain des derniers coups de sécateur, nous souhaitons partager avec vous les données de ce millésime au sein des Vignobles Comtes von Neipperg.

Nul ne peut nier aujourd'hui la générosité de Dame Nature en cette année 2015 : qualité et quantité sont au rendez-vous de ce millésime qui s'annonce déjà, à ce stade de vinification, comme un très, très beau millésime...

Un millésime fruit de conditions climatiques particulièrement favorables tout au long de cette année !

Dès le printemps, les températures clémentes donnent lieu à de bonnes conditions de débourrement, dès le 10 avril pour les Merlots les plus précoces et rapidement suivis mi-avril par les Cabernets (Franc et Sauvignon).

Les quelques épisodes pluvieux alliés aux rosées matinales favorisent une pousse rapide et homogène, présentant une nouvelle fois très peu d'écart entre les différents cépages.

La floraison se déroule elle aussi sous les meilleurs auspices (du 21 mai pour les terroirs les plus précoces à la mi-juin pour les derniers), l'important épisode pluvieux des 11 et 12 juin n'ayant qu'une très faible répercussion sur l'état sanitaire général des vignobles.

La nouaison et la fermeture de la grappe s'inscrivent alors dans un contexte climatique très chaud et sec, aucune pluie n'étant enregistrée entre le 15 juin et le 26 juillet.

L'homogénéité du millésime se confirme peu à peu.

Les conditions météorologiques des mois d'août et septembre ne seront que rarement perturbées par quelques pluies de moindre intensité sur ces terroirs, et quoiqu'il en soit rapidement suivies par des journées très ensoleillées et marquées par des vents soutenus.

La maturation s'annonce tout aussi homogène, les pellicules s'affinant peu à peu, les identités aromatique et tannique s'affichant sans aucun complexe...

Cette homogénéité s'affirme cependant d'année en année, confortant nos méthodes culturales : Château Canon La Gaffelière et La Mondotte sont certifiés en Agriculture Biologique par FR-BIO-10 depuis le millésime 2014, et Clos de l'Oratoire et Château d'Aiguilhe bénéficient tout autant de cette philosophie de production.

Les maturités phénolique et alcoolique n'étant plus décalées, elles deviennent plus précoces et équilibrées.

Les plus jeunes plants de Merlot sont vendangés dès le 20 septembre, à Canon La Gaffelière, la météo nous offrant le luxe de pouvoir vendanger à la carte, sans stress aucun.

Les derniers Cabernet sont tranquillement rentrés le 8 octobre, à Aiguilhe.

A ce stade de vinification, les différentes cuves présentent une rare complexité aromatique, précise, fruitée et poivrée, ainsi qu'une puissante mais soyeuse structure tannique.

Un millésime difficilement comparable, mais si nous avons à le faire (quoique toujours délicat à cette phase), il serait plus proche du 2009, avec plus de tension toutefois.

Nous vous donnons rendez-vous après les écoupages pour nos dernières impressions, cru par cru !



Stephan von Neipperg et ses équipes