



CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Famille Patrick Léon

Fronsac, le 25 mai 2011

Château Les Trois Croix Millésime 2010

Chaque millésime nous amène son lot de surprises. 2010 ne déroge pas à la règle et la surprise est excellente. En effet, après un millésime 2009 exceptionnel nous ne pensions pas avoir la chance de réaliser un deuxième grand millésime dans la foulée. Et pourtant, la nature nous l'a accordée. L'histoire a parfois tendance à se répéter ; après la série 1989 1990 nous avons maintenant 2009 2010.

Le printemps 2010 a été marqué par un ensoleillement fort et une sécheresse précoce. Seule la fin du mois de mai et début juin, période de floraison, nous aura amené quelques précipitations et des températures plus fraîches. Tout ceci nous a donné une floraison régulière mais avec des phénomènes de coulure. La mi floraison a été observée sur les merlots le 5 juin à Les Trois Croix. L'été s'est ensuite installé avec un temps d'une rare stabilité et caractérisé par des températures diurnes chaudes mais sans excès, un très fort ensoleillement, une absence totale de précipitations et des températures nocturnes fraîches. Bref toutes les meilleures conditions naturelles étaient réunies pour obtenir une maturation lente et parfaite de nos raisins.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales du 1 au 8 octobre pour le merlot et du 14 au 15 octobre pour le cabernet franc. Pour arriver à cela, nous n'avons pas oublié le travail fondamental et quotidien à la vigne avec des effeuillages manuels fin juin et début septembre.

Nous avons effectué des vendanges en vert raisonnées sur toutes nos parcelles même si nous savions que la coulure sur nos vieilles vignes nous donnerait une récolte plus faible ; la qualité a un prix.

Le château Les Trois Croix 2010 est composé de 83 % de merlot et de 17 % de cabernet franc. Ce vin est élevé dans des barriques de chêne français avec une proportion de 36 % de bois neuf.

Le rendement en 2010 est très fortement à la baisse par rapport à 2009 (-26%) et nous n'avons récolté que 32 hl / ha pour le Grand Vin.

Fidèle à nos convictions, nous avons vinifié ce millésime 2010 avec comme objectif de réaliser un Grand Vin équilibré. A la fois puissant avec des tanins bien présents, ronds et soyeux, ce vin n'en oublie pas pour autant le fruit et la fraîcheur.

Bertrand et Patrick LEON