

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2015

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



Cycle végétatif

Débourrement : 15 avril

Fleur : 27 mai

Véraison : 1er Août

Dates de vendanges :

Merlots : du 18 au 30 Septembre

Cabernets du 1er au 7 Octobre

Des conditions climatiques d'exception

La particularité de ce millésime repose sur des conditions climatiques d'avril à juin remarquables. Après un hiver plutôt classique (un peu de pluie, des températures dans les normales de saison), le printemps s'ouvre sur un mois d'avril exceptionnel, avec des températures déjà estivales (le 13 avril, on enregistre 28°C à La Dominique) qui courent ainsi jusqu'au 1er mai. Cet été très précoce, qui va crescendo jusqu'au mois de juillet, favorise une floraison rapide et homogène. Le mois de juillet est inédit : la chaleur (10 à 15 jours consécutifs à 35°C), conjuguée à une sécheresse caractérisée (24 mm tombés sur tout le mois de juillet), provoquent un stress hydrique conséquent. L'enracinement en profondeur de nos vignes et la régulation hydrique de nos sols argileux, se révèlent un atout considérable dans ce contexte de sécheresse prononcée. Le travail de restructuration de notre vignoble porte ses fruits cette année plus que jamais, et nous permet de traverser cette période avec une grande sérénité.

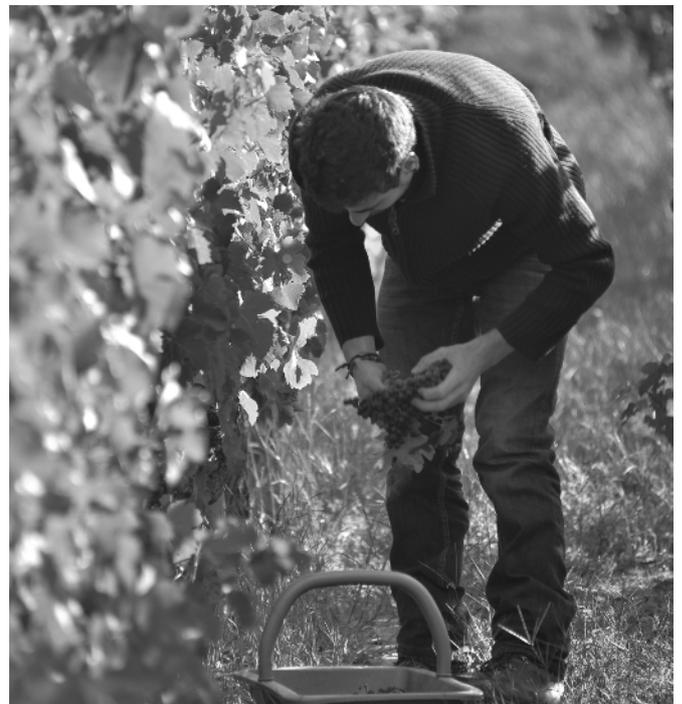
Le mois d'août a été plus classique avec une alternance de très beau et quatre principaux épisodes de pluie (le 4, il tombe 20 mm ; le 8 août, 28 mm ; le 13, 18 mm et le 14 août 13 mm) qui ont permis de débloquent les évolutions de la plante au moment opportun.

L'arrêt de croissance de la vigne a été précoce, et très marqué.

Des vendanges à la carte et en toute sérénité

Le mois de septembre s'est écoulé sous une excellente météorologie, avec un éclairage et une amplitude thermique importants qui offrent des conditions de maturation optimales. Le soleil d'automne a permis un ramassage des merlots à la carte, et d'attendre idéalement les cabernets.

Pour l'histoire de La Dominique de ces 10 dernières années, c'est un moment important : les cabernets issus de la sélection massale sont de toute beauté, avec une maturité et une qualité jamais observées jusqu'ici.



CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Le grand potentiel de 2015

Avec un état sanitaire des raisins remarquable et une maturité des pépins qu'on n'avait pas constatée depuis 2009 et 2010, on peut sans difficulté parler de belle maturité phénolique. En cuve, l'extraction de la couleur est rapide et très intense. La nouvelle cuverie permet cette année plus encore une extraction très douce (avec une température à 28°C environ), avec une longue phase de macération (autour de 4 semaines).

Les premiers jus écoulés laissent apparaître des merlots très doux, avec une trame tannique très fine. Les cabernets tiennent toute leur promesse, avec beaucoup de croquant et une tension inconnue jusqu'ici.



Château La Dominique 2015

IPT : 90

Taux d'alcool : 14-14,5°

pH : 3.7

Rendement : 42 hl/ha