

Et voilà, lundi dernier, nous avons terminé de vendanger nos blancs 2012 à FIEUZAL !

Nous avons débuté le 6 septembre pour deux jours dans les Sauvignons de Haut-Gardère. Nous avons poursuivi les 12 & 13 septembre sur les parcelles Ferbos et La Dispute. Les Sémillons et la fin des Sauvignons ont été récoltés les 19, 20 & 24 septembre. La première impression est bonne, d'un point de vue qualitatif mais aussi quantitatif. Ces vendanges se sont déroulées de manière idéale grâce à une météo que je qualifierais de parfaite. Les températures élevées de septembre ont été contrebalancées par des nuits fraîches, très propices au développement aromatique de nos Sauvignons Blancs et de nos Sémillons.



Nos Sauvignons sont comme je les aime, "crispy" avec une belle fraîcheur. En ce qui les concerne, depuis deux ans maintenant, nous utilisons des barriques en chêne mais aussi en acacia. Ceci toujours dans le but, pour ceux qui connaissent notre travail à Fieuzal, de s'adapter au mieux aux caractéristiques du millésime. L'idée est de préserver au maximum leur fraîcheur tout en leur permettant de bénéficier de l'apport de la barrique au cours de la fermentation et de l'élevage. Nos Sémillons sont riches avec des degrés qui varient de 12°8 à 13°5. Ils sont quant à eux intégralement fermentés en barrique de chêne. Les Sémillons vont apporter densité et gras dans l'assemblage final de Fieuzal tandis qu'ils constitueront la majeure partie de celui de L'Abeille de Fieuzal.

Nous avons également isolé deux qualités de presse selon un procédé très particulier. Sauf exception, les lots de presse vont effectuer leur fermentation en petites cuves inox afin de les préserver d'une trop forte oxydation que pourrait apporter la barrique. Il nous faut aujourd'hui réfléchir à la récolte des raisins rouges. Comme chaque semaine, aux côtés d'Hubert de Boüard, notre œnologue consultant, d'Anne, notre maître de chai, et de Christophe, notre chef de culture, nous allons marcher dans le vignoble afin de décider de la date propice de la récolte de nos Merlots dans un premier temps. Les quelques "millimètres" tombés très récemment vont faire un bien fou à nos fruits. D'autant plus qu'à ce jour, les prévisions semblent positives pour les jours qui viennent.

Quel bonheur d'être à Bordeaux en septembre et octobre...

A très vite,
Stephen Carrier, directeur

Léognan, le 26 septembre 2012

Château de Fieuzal - 124, avenue de Mont de Marsan 33850 Léognan - France
Tél. + 33 556 647 786 - Fax + 33 556 641 888