

MILLESIME 2014 – PREMIERES IMPRESSIONS

Le mois de Juin a fait la quantité de ce millésime, le mois de septembre sa qualité : la floraison et la maturation ont bénéficié de conditions climatiques idéales.

Juin a été doux et sec, Septembre estival offrant amplitude thermique, intensité lumineuse et durée d'ensoleillement propices à une concentration des raisins, un affinement des pellicules et une maturation optimale des pépins. Afin d'obtenir un **équilibre entre la maturité technologique et phénolique** et envisager des jus concentrés avec une très belle structure, nous avons décalé de plus de 10 jours la date de vendanges de Merlots, les Cabernets ont suivi leur rythme de maturité classique.



Merlots sur graves



Dégustation de baies à l'approche des vendanges

Ainsi, les **vendanges très saines ont débuté le 29 septembre pour finir le 12 octobre** programmées selon la nature des sols et les cépages. Cette qualité a été contrôlée dès la vigne, puis au chai avec la table de tri manuel et la trieuse optique.

Au chai, nous inaugurons cette année un **système gravitaire** de remplissage de cuves par cuvons pour mieux respecter la matière première et préserver son intégrité. Ces petits contenants permettent de mieux réguler la température des raisins, favoriser et prolonger la

macération à froid et **mieux exploiter les complexes anthocyane-tanin des pellicules.**

Lors de la macération, les tanins diffusés sont les plus fins et participent largement à une **structure soyeuse**. Les anthocyanes libérées développent l'intensité colorante. Ces macérations permettent aussi l'extraction de **nombreux précurseurs d'arômes**. Fin octobre, la fermentation alcoolique est terminée. Les vins prennent du volume pendant la macération post fermentaire à chaud.



Nouveaux cuvons de vendange

Une étude menée depuis 2 ans à partir dégustations de tonneliers permet de préparer un plan d'entonnage précis. **A chaque cépage correspond un type de barrique fabriqué selon des exigences spécifiques.**

Après la concentration naturelle des baies en septembre, très bénéfique à la qualité, le rendement prévisionnel devrait être légèrement inférieur à **40 hl/ha**.

Les **dégustations** des Merlots révèlent un fruit frais très précis, une couleur soutenue et une matière soyeuse, suscitant l'enthousiasme de notre œnologue-conseil, Michel Rolland. **Les Cabernets Francs se présentent comme la grande réussite du millésime à Figeac.** Aujourd'hui il est encore trop tôt pour s'exprimer sur les Cabernet-sauvignon, cueillis à parfaite maturité. Les degrés naturels des Merlots et Cabernets Francs sont proches de 13,5° et celui des Cabernets-sauvignon de 13° avec une belle acidité.



Premières dégustations

Équilibre et fraîcheur, conjugués à la finesse des tanins sont d'ores et déjà des marqueurs de ce millésime taillé pour la garde.