



CLOS HAUT-PEYRAGUEY

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAUTERNES

Millésime 2014 : dans la lignée des Grands Sauternes

La saison viticole

La campagne viticole 2014 à Sauternes se caractérise dans un premier temps par un hiver qui n'a pas véritablement connu de froid. La période végétative de la vigne a donc d'abord montré une avance notable sur son cycle végétatif, avec un débourrement moyen au 25 mars. Un printemps humide et un été maussade ont par la suite réduit ces écarts. La floraison a lieu autour du 2 juin. Le travail viticole a été délicat et a demandé un suivi sans faille pour amener les raisins « au bout ». Le moral est mitigé en fin d'été, car les grappes ont jusqu'alors manqué d'ensoleillement, malgré la mise en œuvre d'un effeuillage adapté au millésime. C'est alors qu'un net changement climatique apparaît début septembre. Nous ne pouvions pas rêver mieux, l'été indien tant espéré prend place, et offre des conditions estivales à nos raisins, optimales pour leur maturation à la veille des vendanges.

Les vendanges

Le suivi parcellaire est alors quotidien, et à partir du 10 septembre, nos raisins de Sémillon et de Sauvignon sont de plus en plus dorés et gouteux. La sucrosité augmente, mais toujours soutenue par une importante acidité. Le climat sec et ensoleillé accroît la maturité, mais le manque d'humidité ne laisse pas apparaître notre *Botrytis*. Les nuits fraîches maintiennent un état sanitaire convenable, et certains raisins commencent à passeriller. Leur goût est riche en fruit, et leur récolte lors des premières tries entre le 16 septembre et le 3 octobre, nous donnent des lots éclatants et vifs. Mais ce sont les pluies du 18 septembre et de début octobre, qui humidifieront le vignoble et son atmosphère, maintenant des brouillards matinaux, et surtout entraînant le développement d'un *Botrytis* très pur. Les 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} tries, réalisées entre le 8 et le 25 octobre constituent alors le cœur de notre récolte, et donnent des lots caractéristiques des grands liquoreux. Les volumes finaux sont faibles (10 hl/ha), du fait d'une faible sortie initiale en raisins, et d'un tri rigoureux pour ramasser seulement les raisins parfaitement sains et concentrés.

Le vin

Les lots sont élevés dans un premier temps séparément afin d'ajuster au mieux les assemblages. La diversité qualitative de ces derniers laisse présager d'une magnifique complémentarité, digne des grands millésimes à Sauternes. Les premiers lots, issus de raisins majoritairement passerillés, apportent éclat de fruit et vivacité. Le cœur de la récolte, ramassé plus tard, sur le mois d'octobre, est quant à lui issu de raisins bien botrytisés. Nous retrouvons dans ces lots de vin la matière, la complexité aromatique (alliant fruité, floral et épicé) et la longueur, conférées par une pourriture noble d'une grande pureté. Les raisins ont gardé un bon niveau d'acidité, garant d'une belle fraîcheur et d'un important potentiel de garde dans les vins. A cela s'ajoute le terroir de Clos Haut-Peyraguey, apportant sa touche de finesse et d'élégance. Certes, nous aimerions avoir plus de volume, mais pour atteindre un tel niveau de qualité et de netteté, laissant présager un grand millésime à Sauternes, une stricte sélection est toujours obligatoire.

Rendement moyen de la propriété : 10 hl/ha

Assemblage : 95% Sémillon, 5% Sauvignon blanc

Equilibre potentiel du Grand Vin :

Alcool : 13,7% vol. ; Sucres résiduels : 140 g/l ; Acidité totale : 4,0 g/l H₂SO₄ ; pH : 3,50