

Le millésime 2013

Un millésime exceptionnel par sa climatologie : 230 jours de pluie cumulés en 2013 contre 124 jours en moyenne sur 30 ans, un printemps froid (2 à 3°C en dessous des normales) et humide, un été ensoleillé très chaud en juillet (+2.5°C) et orageux en août et enfin, un automne humide. Ces conditions se sont traduites par une pousse languissante jusqu'à la fleur, une floraison difficile pour les vieux merlots et un développement important de la végétation en juillet.

Toutefois, le travail des femmes et des hommes, couplé à l'exceptionnel terroir de Calon, ont amené les raisins à une très belle maturité, si incertaine jusqu'aux derniers jours. Là encore, nous mesurons à quel point ce terroir, par ses argiles, a su réguler le régime hydrique, préservant ainsi les raisins d'une détérioration sanitaire. Les méthodes prophylaxiques trouvent elles aussi, une nouvelle fois, tout leur sens dans la maturation des raisins. Épargnées par les régimes d'averse et en l'absence de botrytis, nous avons pu patienter afin que les baies atteignent ce degré de maturité, qui donnera aux vins de Calon Ségur, élégance, finesse, douceur et intensité. Toute la magie de Calon tient de nouveau dans cet équilibre.

Les vendanges se sont déroulées du 1^{er} au 4 octobre pour les merlots et du 6 au 13 octobre pour les cabernets.