CARILLON D'ANGELUS

2016 - LE RAYONNANT

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables, nous promettaient un millésime grand, imprévisible, inattendu. Jusqu'au 20 juin, le temps ne nous a pas ménagés, nous imposant une pluviométrie très abondante, environ 750 mm, ce qui correspond au cumul de pluie d'une année sèche à Bordeaux... Malgré ces conditions, la floraison s'est bien passée. Dès la dernière semaine de juin, le beau temps s'est installé et, fait rarissime, ne nous a plus quittés jusqu'aux vendanges. Nous avons eu un mois de juillet ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. Et pas une goutte d'eau. Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude jour / nuit était de 2 pour 1 durant tout le mois, ce qui est très favorable à l'expression aromatique de nos raisins et au maintien de la fraîcheur du fruit. A cela s'ajoutait une quasi absence de pluie, 5 à 8 mm, ce qui n'est rien ou le strict minimum pour permettre à la plante de s'hydrater. C'est alors que les très jeunes vignes ont commencé à souffrir. Les vignes plus anciennes, particulièrement sur les sols argileux ont résisté, elles, magnifiquement bien.

En septembre, l'été a continué et avec lui la chaleur, sans orage. Une pluie bienfaitrice à la mi-septembre a redonné énergie, force et respiration au vignoble, le beau temps est très vite revenu.
La maturation des tannins s'est effectuée lentement. Les vendanges paisibles et à la carte se sont déroulées du 4 au 21 octobre.

2016 est un millésime rayonnant à l'image de cet incroyable été qui a façonné son identité et décidé de son destin.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2016

La couleur est dense et profonde, le nez offre des notes de petits fruits noirs. L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse, la structure est précise et raffinée, les cabernets francs particulièrement réussis apportent de l'élégance et une fraîcheur épicée. La dégustation se termine sur une gourmandise pleine de tension et de sapidité.

Assemblage 2016 : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc