



# 2013

---

## CLIMATOLOGIE DU MILLÉSIME

Après un début d'hiver plutôt doux, le mois de février et tout le printemps ont été caractérisés par des températures inférieures à la normale entraînant un débourrement fin mars.

Les premières fleurs apparaissent le 7 juin mais deux journées de fortes pluies (17 et 18 juin) vont entraîner une forte coulure et du millerandage important.

Heureusement nous allons connaître un très bel été, juillet et août vont être ensoleillés et chauds. On relève un ensoleillement supérieur aux moyennes trentenaires ce qui va permettre de « sauver » le millésime.

La mi-véraison s'établit autour du 17 août, laissant présager des vendanges fin septembre, début octobre.

## VENDANGES

Dates de récolte :

Merlots : 1<sup>er</sup> - 6 octobre

Cabernets : 7 - 12 octobre

100% manuelles

Nous nous équipons cette année de nouvelles remorques vibrantes à suspension pneumatique et de deux nouvelles tables de tri supplémentaires.

Cette organisation nous permet un travail encore plus précis et minutieux en terme de sélection, et respectant au mieux l'intégrité de nos baies.

Notre récolte, bien que faible en volume, est de qualité. Le travail de l'équipe dirigée par Eric Pellon a payé !

# 2013

## VINIFICATIONS TRADITIONNELLES

Le travail méticuleux apporté tout au long de l'année dans les vignes se reporte dans le chai, nos maîtres auront été « maîtrise et vigilance ». Nous connaissons des fermentations sans problème, et effectuons des remontages doux. Des macérations de trois semaines nous permettent de descendre nos vins en barriques à la mi-décembre.

Analyses	Issan	Blason d'Issan
Titre alcoométrique (% vol.)	12,83	12,7
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3,26	3,24
pH	3,69	3,64
Polyphénols	60	54

Assemblage	Issan	Blason d'Issan
Merlot	26%	57%
Cabernet Sauvignon	74%	43%
Rendement global (hl/ha)	28	
Barriques neuves	50%	35%
Proportion 1er/2ème vin	55%	45%

## NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Quelle frustration de voir une fois de plus un si petit rendement ! Mais en contrepartie, cela favorisera une maturité plus rapide nous permettant d'avoir des cuves de Cabernets sauvignon homogènes et qui nous surprennent par leur complexité aromatique.

Si l'on tient compte de l'enchaînement d'évènements défavorables à la culture de la vigne que nous avons connus cette année, ce millésime est plutôt une réussite ! il y a 20 ans, nous n'aurions jamais atteint cette qualité compte tenu des circonstances extrêmes que nous avons subies tout au long de l'année



**2013**