



## MILLESIME 2020

**Domaine de Chevalier – Château Lespault-Martillac – Domaine de la Solitude  
Clos des Lunes – Château Suau**

### **2020, un grand millésime précoce, concentré et frais**

Ce nouveau millésime 2020, fruit d'une année précoce et chaude, est assurément de très grande qualité et d'un rendement moyen.

Blancs secs et rouges donneront de grands vins concentrés de caractère : savoureux, puissants, structurés, complexes et authentiques, avec une fraîcheur étonnante pour le millésime.

Malgré la crise du Covid nous avons pu organiser précisément nos travaux viticoles et mener à bien une récolte de qualité magnifique, pleinement mûrie par une année précoce, ensoleillée et chaude.

- **Un printemps copieusement arrosé et doux**

Plus de 500mm de pluie entre mars et juin, températures très douces favorisant une croissance rapide et nécessitant une attention de tous les instants sur nos vignobles majoritairement en bio et biodynamie.

- **Une floraison très avancée**

Dès la mi-mai, une pleine fleur nous garantissait des vendanges précoces.

- **La chaleur sèche et brûlante de juillet**

Le vignoble, copieusement arrosé au printemps, a bien résisté à la forte vague de chaleur et de sécheresse du mois de juillet. Seules les jeunes vignes, moins profondément enracinées, ont marqué le coup avec quelques grappes grillées.

- **La clémence du mois d'août, bienvenue pour préserver la vigueur des vignes et la fraîcheur des fruits**

Heureusement le mois d'août beaucoup plus clément, entrecoupé de bonnes pluies et bien ensoleillé, permettait aux vignes de reprendre une bonne vigueur et d'assurer une très bonne maturité dans les meilleures conditions.

- **Les matinées fraîches de septembre**

Le grand beau temps sec et chaud de septembre, aux larges amplitudes thermiques, a affiné totalement les fruits et a concentré tous les cépages en préservant une superbe fraîcheur

- **Les vendanges et rendements**

Nous avons tout vendangé manuellement avec 10 jours d'avance, par choix, sans pression, entre le 25 août et le 30 septembre et jusqu'au 10 octobre pour le Sauternes. Cependant, les créneaux de ramassages très étroits cette année, ont demandé une grande précision d'action pour préserver le bon équilibre puissance-fraicheur :

1. **Les blancs** (sauvignons blancs et sémillons) du 25 août au 4 septembre. Beau temps sec. **43 hl/ha**

2. **Les rouges** (merlot, petit verdot et cabernet sauvignon) du 14 au 30 septembre, avec de surcroît une bonne pluie la semaine du 21 septembre qui a assoupli, affiné et totalement mûri la structure tannique des petites baies du cabernet sauvignon. **38hl/ha**
3. Le **Sauternes**, 3 tries du 30 septembre au 10 octobre. **15hl/ha**

- **Conclusion**

Nous venons de vinifier des raisins de grande qualité, mûrs et d'une concentration rarement atteinte. Ce **millésime de type « année chaude » mais avec une magnifique fraîcheur** préservée, nous promet des vins riches, puissants, concentrés, soyeux, élégants et de bonne tension, en blanc comme en rouge. À la suite de nos récents assemblages, **une mention particulière pour le Domaine de Chevalier rouge que nous dégustons à un niveau exceptionnel**. Concentration, densité, élégance, équilibre et fraîcheur...du haut niveau. Il sera certainement sur le podium des plus belles réussites de l'histoire moderne du Domaine.