



Vignobles Comtes von Neipperg

MILLESIME 2019

Le millésime 2019 débuta de manière contrastée : au mois de janvier, le seul réellement froid de cet hiver particulièrement sec, succédèrent les mois de février et mars anormalement doux, à l'ensoleillement exceptionnel, provoquant un débourrement précoce.

Puis arriva le printemps et ses températures fraîches, accompagnées de précipitations fréquentes, ralentissant la croissance de la vigne. La floraison s'est cependant avérée rapide et homogène sur nos différents terroirs.

Le 21 juin, premier jour de l'été, marqua le début d'une période exceptionnellement chaude, marquée par des températures plus élevées que la moyenne.

Juillet fut par ailleurs l'un des 3 mois les plus chauds de ces 30 dernières années...

Toutefois, aucun stress hydrique à l'horizon : les réserves en eau ont été largement reconstituées en début de printemps, et nos différentes vignes disposent d'un enracinement profond, ainsi que d'une parfaite gestion de la couverture des sols.

Quelques faibles précipitations dernière semaine de juillet ont permis l'installation d'une contrainte hydrique favorisant une véraison régulière et homogène, tout comme en 2018.

Les quelques pluies observées début septembre ont achevé l'évolution des pellicules, les maturités se sont déroulées dans un contexte de grande homogénéité.

Ce mois de septembre a été exceptionnel, alternant journées chaudes et nuits fraîches, favorisant ainsi richesse aromatique et tannique. Les PH bas de nos différents terroirs ont su préserver un parfait équilibre.

Les premiers coups de séateurs ont débuté le 12 septembre, pour se finir le 7 octobre... sans stress !

Nos Merlot, particulièrement réussis, marqués par le fruit mais aussi par la minéralité des argilo-calcaire, se trouvent magnifiés par des Cabernet Franc extrêmement expressifs, épicés.

Quant à nos deux vins blancs, Le Blanc d'Aiguilhe et Clos Marsalette Blanc, intensité et fraîcheur sont au rendez-vous de ce millésime très généreux !