

Y 2013 : UNE VENDANGE ÉCLAIR

L'année 2013 reste profondément marquée par le formidable contraste entre le printemps et l'été.

Tout oppose ces deux saisons.

D'un côté, Mai et Juin anormalement frais et humides donnent une floraison étalée, gage de complexité dans une récolte par tries.

De l'autre, Juillet et Août si chauds et si secs que 2013 s'approche des records.

Les conditions très favorables de cet été véritablement solaire laissent au final de très grands espoirs pour le millésime.

Durant la première quinzaine de septembre, le refroidissement des températures permet de maintenir la grande fraîcheur des raisins et une bonne pluie (50 mm) provoque un premier développement de pourriture noble sur certains sémillons parfaitement mûrs.

La fenêtre de vendange pour l'Y est serrée en particulier pour les sauvignons blancs. En effet, en une seule journée, le 23 septembre, nous cueillons (aussi bien) les Sauvignons blancs à parfaite maturité aromatique que les Sémillons des parcelles de graves déjà au stade pré-botrytisé. Il était temps car le botrytis se développe d'une façon fulgurante, la vendange d'Yquem commence à peine deux jours plus tard.

Y 2013 est dans la continuité des 2006 et 2012 avec ses parfums si caractéristiques de pamplemousse, de fruits blancs, et autres notes mentholées.

Assemblage : 75% Sauvignon – 25% Sémillon