



## Millésime 2014

### **METEO – PHASE VEGETATIVE**

Après un printemps doux et même chaud en avril, le temps change complètement, et devient pluvieux avec des températures tout juste de saison.

Le potentiel de récolte est faible. La floraison, un peu tardive, peine et ne s'achève que mi-juin.

Dès lors, c'est un été sans chaleur qui s'installe. La température moyenne de juillet-août est inférieure à celle de juin !

Ces conditions météo conduisent à une véraison longue qui accentue l'hétérogénéité de la floraison, gage de complexité. L'acidité des cépages blancs est idéalement préservée et annonciatrice d'une grande fraîcheur.

Fin août, les pluies s'espacent enfin, la chaleur est de retour et l'été s'installe avec septembre plus chaud que juillet-août.

### **VENDANGES**

La récolte de l'Y 2014 va se dérouler en deux temps, entre le 1<sup>er</sup> et le 4 septembre, puis entre le 10 et le 12 du même mois.

Le premier tri offre cinq lots de sauvignons représentant chacun un terroir différent du domaine ainsi qu'un lot en sémillons récolté à une date particulièrement précoce pour ce cépage dans un millésime plutôt tardif. Les équilibres dans les deux cépages sont remarquables, au-delà de 5 g/l d'acidité pour des degrés autour de 13.5 %.

La deuxième phase est un peu plus riche et confirme la caractéristique de ce millésime : une fraîcheur hors norme et 4.7 g/l d'AT en sémillon.

### **AU BILAN**

Une année météo très contrastée où la fraîcheur de l'été et la chaleur de l'automne permettent un accord d'acidité et de richesse rare.

L'Y 2014 offre cet assemblage tant recherché de fruit, de puissance et de fraîcheur, dans la lignée des 2007 et 2011.

Degré alcool : 13,9° – Sucres résiduels : 6,8 g/L – AT : 4,6 g /L H2SO4