



MILLÉSIME 2014

Si le millésime 2014 devait nous être conté, son histoire commencerait par un hiver particulièrement doux et humide. Puis le printemps a ramené des conditions plus classiques. Timidement, les premières fleurs sont arrivées fin mai. Puis, en un week-end chaud et sec, l'air s'est empli de leur odeur envoutante et subtile ; rendant finalement la floraison très homogène.

Dans notre démarche, nous cherchons à nous inscrire dans la globalité de la nature, non pour la contrôler mais pour en faire partie et vivre en harmonie avec elle.

La véraison est arrivée fin juillet et a duré jusqu'à la mi-août car le temps mitigé ne l'a pas favorisée.

Puis avec le mois de septembre, s'est installé un véritable été indien, fait de jours chauds et d'une grande sécheresse. Ces conditions ont redonné le sourire aux vigneron.

A cette viticulture d'évidence, il suffisait d'appliquer une vinification minimaliste tant la couleur et les tanins se diffusaient facilement.

Finalement l'histoire retiendra de 2014, les vendanges paisibles et l'état sanitaire parfait ; conditions premières pour un millésime réussi.



VENDANGES :

Du 29 septembre au 10 octobre

DEGRÉ :

13,5 °

CÉPAGES :

Merlot	30%
Cabernet Sauvignon	65%
Cabernet Franc	4%
Petit Verdot	1%

DÉGUSTATION :

La robe est pourpre et intense.

Le nez est envoutant avec un fruit franc et précis. Il est souligné par des notes minérales qui relient ce vin au terroir qui l'a vu naître.

L'attaque pleine et élégante se prolonge par un milieu de bouche frais dense et soyeux. Les tanins sont ciselés. La finale est impressionnante de longueur.