

2013

CLIMAT

Dès le sortir des vendanges 2012, la pluie est omniprésente jusqu'à mi février. Près de 600 mm tombent. Et c'est tant mieux, la diète hydrique n'avait que trop duré - trois ans. La fin de l'hiver et le début du printemps seront aussi très humides voire neigeux.

La plante adore les quelques grosses chaleurs inattendues d'avril et de mai (27, 29°).

En juin, reviennent froid et pluie, hélas sur la fleur.

Un retard phénologique est pris. Si juillet et août, ont été parfois caniculaires, septembre renoue avec l'humide et les nuits tièdes.

Le début des vendanges est avancé car menacée. Quelques successions de jours ensoleillés et de nuits fraîches calment le jeu.

Le cabernet sauvignon nous rassure mais le merlot reste sous pression. Les vendanges sont sportives. Des outils performants et du sang froid sont nécessaires. La récolte est divisée par deux mais faite de raisins sains et le vin sera bon.

NOTE DE DEGUSTATION

Le rouge est profond.

Le vin est net et droit.

Avant agitation : légère note florale sur fond mentholé.

Après agitation : Cerise noire et curry.

L'attaque est franche.

La bouche est corpulente.

Le cabernet sauvignon marque de sa trame le volume avec une délicate harmonie tannique.

La finale est persistante et florale.

Attendre 2017 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2025.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 60%,

Merlot : 33%

Petit verdot : 7%

VENDANGES

Merlot : du 1^{er} au 7 octobre 2013.

Cabernet sauvignon : du 3 au 15 octobre 2013.

Petit verdot : du 5 au 7 octobre 2013.