

Clos Fourtet



Millésime 2012

Conditions climatiques :

« Bordeaux

Le printemps frais et humide a provoqué un débourrement assez tardif. Jusqu'en Juillet, la pluie et l'humidité de l'air furent constant. La vigne, suralimentée pousse très vite et il est difficile de réaliser les travaux. La pression mildiou est à son maximum. L'été s'installe après une floraison un peu difficile, marquée par une coulure importante mais raisonnable. Par bonheur, l'été sera chaud et surtout sec. Parfois même un peu trop avec de la souffrance selon les sols en fin Aout. La véraison s'étale, hétérogène. Il faut souvent couper les dernières grappes roses afin d'aborder les processus de maturation. Les peaux sont épaisses, la maturité est longue, c'est un millésime d'automne, il faut vendanger tard. Les pluies de septembre seront parfois fatales pour quelques parcelles attaquées par le botrytis. Mais généralement, les raisins sont vendangés à des taux de maturité satisfaisant. Les sols argileux sont souvent plus à l'aise dans ce genre d'année. Le résultat s'en retrouve hétérogène, avec des vins à des niveaux de puissance différents selon la nature des sols et leurs expositions. Les merlots, au regard de leur précocité, s'en sortent plutôt bien. Pas de règle donc, dans ce millésime qui produira quand même quelques flacons de très haute volée.

Stéphane Derenoncourt »

Pour Clos Fourtet, nous avons fait 3 vendanges vertes dont la dernière réalisée fin véraison. nous a permis d'éliminer les grappes qui avaient encore des raisins verts ou roses afin de retrouver une unité de maturation.

Notre sol argileux et sous-sol calcaire ont aidé à passer l'été sans stress hydrique.

Malgré les pluies de septembre, notre enherbement et notre sol argileux, a favorisé le maintien d'un bon état sanitaire jusqu'à la récolte.

Commentaire de dégustation :

Clos Fourtet 2012 est un millésime pour lequel les Merlots tirent grandement leur épingle du jeu, comme en 1998. Le vin est issu d'une vendange saine, fraîche et de pleine maturité. Le Clos Fourtet 2012 a une couleur profonde, vermillon, un nez intense, déjà complexe, marqué par des notes de fruits noirs, d'épices avec une touche florale de violette et de lys.

La bouche est enrobée, soyeuse, légèrement réglissée avec une finale minérale et longue.