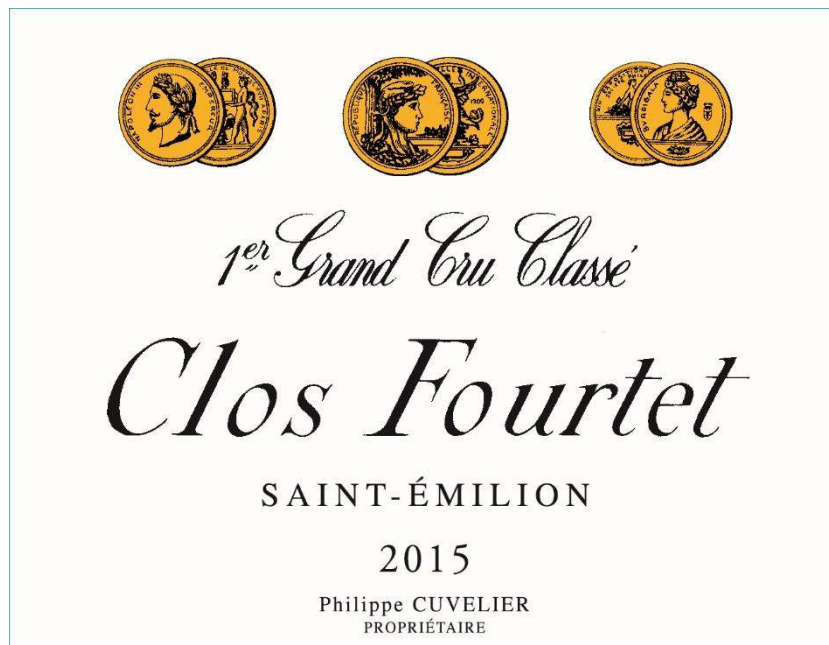


Clos Fourtet

- **Superficie :** 20 hectares
- **Encépagement :** 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
- **Sols :** Argilo-calcaire
- **Age moyen des vignes :** 25 ans
- **Second vin :** la Closerie de Fourtet.



- **Débourrement :** 7 Avril
- **Mi-floraison :** 4 Juin
- **Mi-Véraison :** 5 aout
- **Date des vendanges :** 18 Septembre au 12 Octobre 2015
- **Assemblage :** 88 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc
- **Rendement de l'année :** 42 hl/ha
- **Production :** 53000 Bouteilles
- **Titre alcoolique :** 14 % vol **Acidité Totale :** 3.2
- **Ph :** 3.7
- **Eleavage :** 18 mois avec 60 % du grand vin en barriques neuves.

Clos Fourtet



Millésime 2015

Conditions climatiques :

L'hiver 2015 aura duré jusqu'aux derniers jours de mars. Les gelées, fréquentes, refroidissent les sols et tardent le débourrement de la vigne. A la faveur d'une quinzaine d'avril aux températures estivales, tout s'accélère ! La pousse des vignes se fait rapide et régulière, on voit une belle sortie de grappes. On craint en Mai quelques attaques de black rot dues à une pluviométrie généreuse, puis le soleil s'installe, avec surtout de la sécheresse. La floraison se fait donc de manière rapide et groupée, comme seuls les grands millésimes en offrent. Fin Juillet, selon les sols, on observe quelques stress hydriques. Il faut se poser des questions sur la gestion des sols, les travailler ou pas, débloquer ! Ainsi la véraison s'opère comme la floraison, et le beau temps continu. Dès les premiers jours de Septembre, on pense à un beau millésime, et les jours qui passent nous laissent rêver au grand millésime. Il le sera ! Ce genre de millésime qui vous laisse le choix de ramasser comme vous l'entendez. Celui de l'expression des styles, de la créativité. Une vinification à épurer tant la matière première évoque la haute couture !

Commentaire de dégustation :

Le vin présente une robe sombre, profonde, de couleur pourpre et grenat.

Le nez puissant exprime des notes de fruits noirs et rouges, où se mêlent discrètement le tabac blond et la menthe poivrée.

La bouche charnue débute avec de la rondeur, de l'onctuosité. Ensuite, nous avons une structure dense et enrobée de tanins murs qui apportent de la légèreté et de la longueur. Cet ensemble particulièrement harmonieux termine sur des notes riches, parmi lesquelles on rencontre la vanille, la cerise, la framboise, la réglisse et les épices.

C'est un vin très identitaire de la propriété portée par le plateau calcaire de Saint-Emilion.