



AVRIL 2018

CHATEAU
LA CONSEILLANTE
POMEROL

PRIMEURS 2017

AVRIL 2018



Château La Conseillante 2017

Dates de vendanges

Merlot	Du 5 au 22 septembre
Cabernet Franc	Le 29 septembre
Vendanges	Manuelles en cagettes
Rendement	34 hl/ha
Assemblage	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Alcool	13,5°
Ph	3,65
AT	3,6 g/l
Elevage	70% barriques neuves, 30% barriques d'un vin
Vinification	Macération pré fermentaire à froid à 7°C pendant 4 jours Cuvaision totale de 27 jours en moyenne
Fermentation malo lactique	50% en barriques et 50% en cuves.

Château La Conseillante 2017

Harvest data	
Merlot	From 5 th to 22 nd of september
Cabernet Franc	29 th of september
Harvesting	By hand, in low-capacity, open trays
Yield	34 hl/ha
Blend	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Alcohol	13.5°
Ph	3.65
AT	3.6 g/l
Ageing	70% new barrels, 30% one year barrels
Winemaking Process	All the vats undergo a pre-fermentation cold soak (4 days at 7°C) Total vatting of 27 days on average
Malolactic fermentation	50% in barrels and 50% in vats.

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 2017 MILLESIME HAUTE COUTURE



Chaque millésime est une histoire.

Chaque millésime est un enfant dont on scrute avec fébrilité les premiers pas.

2017 a été un enfant turbulent. Parfois imprévisible. Résolument précoce, à plus d'un titre. Mais pour ceux qui ont su l'écouter et l'accompagner, un enfant à l'avenir prometteur.

Prélude en douceur

Plus que tout autre millésime récent, 2017 a été un millésime d'observation, de prise de décision, exigeant une connaissance très approfondie de la complexité de son terroir et de ses vignes. Mais la chance y a eu aussi sa part.

Les quatre premiers mois de l'année se révèlent plutôt cléments, avec un hiver froid mais marqué par des précipitations en recul de 40% par rapport aux millésimes précédents. Mars se montre ensuite historiquement doux (+2,3°C par rapport aux moyennes décennales) et connaît un débourrement précoce, en fin mois. Cette précocité est l'un des grands marqueurs du millésime.

Le gel frappe aveuglement

Dans la nuit du 27 Avril, une vague de gel s'abat sur le vignoble bordelais. A Pomerol, la station météo de La Conseillante enregistre à 7 heures du matin (période la plus froide) une température de $-2,13^{\circ}\text{C}$ et 95% d'hygrométrie ambiante. Alertées par un épisode similaire survenu une semaine plus tôt, les équipes du château ont anticipé et mis en place un important dispositif de prévention : brûlots autour des vignes pour réchauffer l'atmosphère, survol d'un hélicoptère pour brasser l'air.

Grâce à ces mesures, le vignoble de La Conseillante se voit peu affecté par ce gel tardif. Seules les parcelles en bas du plateau sont touchées – soit 2 hectares sur une superficie totale de 12 hectares. Suite à cet épisode, dans les parcelles gelées, chaque pied sera noté en 1ère (non gelés) ou 2ème génération (pieds gelés).



Un printemps d'équilibriste

Même s'il ne frappe qu'à la marge le vignoble de La Conseillante, le gel a des effets sur la conduite du millésime, nécessitant une vigilance constante dans le suivi afin que, lors de la vendange, les raisins des parcelles gelées soient bien séparés de ceux issus des parcelles non gelées. 80% du vignoble est totalement préservé du gel.

Entre le 1er avril et le 22 juin, le vignoble enregistre peu de précipitations (156 mm), tout en subissant, à partir du mois de mai, des journées très chaudes (18 jours seront à plus de 30°C). Ces conditions provoquent :

- Une croissance lente de la vigne, sans réel stress hydrique,
- Une floraison parfaite (et précoce) du 22 au 26 mai, avec très peu de coulure. Le nombre de baies par grappe est conséquent et les grappes sont alors compactes.
- Peu de pression fongique jusqu'à fin juin.
- Peu de travaux d'effeuillage pour ne pas échauder les raisins.

« Août fait le moût »

Lors de la dernière semaine de juin, 100 mm de pluie se déversent sur le vignoble; la pression botrytis qui s'ensuit nécessite de bien effeuiller la vigne pour aérer les grappes et conserver un bon état sanitaire.

Juillet et août sont peu pluvieux (38 mm) et assez chauds, avec 21 jours à plus de 30°C. Dans la continuité du profil précoce de ce millésime, la véraison se signale vers le 25 Juillet. C'est ensuite qu'apparaît le vrai stress hydrique, gage de qualité. En 2017, il se révèle comparable à 2016, bien que le mois d'août se soit montré moins chaud et moins ensoleillé que l'année précédente. Ce défaut d'ensoleillement aura un effet très positif sur l'équilibre sucre/acidité, confirmant le vieil adage : « Août fait le Moût » !

Le slalom de septembre

A la fin du mois d'août, tous les indicateurs sont très encourageants. Les raisins montrent un bel équilibre sucre-acidité (13,5% alcool et 3,5 pH), avec beaucoup d'anthocyanes et très extractibles (APH1 2400, extractibles à 60%). Les pépins affichant une maturité à 80% (un chiffre quasi-historique, plus élevé qu'en 2016), il ne reste plus qu'à attendre qu'ils aient atteint une maturité gustative optimale et que les pellicules se soient affinées légèrement. Alors, commence l'école de la patience et de l'expérience : les équipes techniques doivent saisir le moment, pour chaque parcelle, où les raisins auront suffisamment de goût pour faire le meilleur vin possible.

La première parcelle de Merlot est vendangée le 5 septembre. Il faut laisser passer l'épisode de pluie du 9 septembre (30 mm) et attendre quelques jours pour que la plante se reconcentre avant de reprendre les vendanges, le 14 septembre. La pluie a l'avantage d'affiner les peaux des raisins... Mais ce mois de septembre a été un petit casse-tête, pour atteindre les parfaites maturités tout en slalomant entre les gouttes !

Au total, les vendanges sont étalées sur près d'un mois mais concentrées en nombre de jours: 9 jours pour récolter 11,34 hectares. Les Cabernets et les Merlots de 2ème génération, marqués d'une laine rouge, seront récoltés le 29 septembre, avant un nouvel épisode de pluie.

L'exigence de la haute précision

Une fois la vendange rentrée, il est essentiel de se montrer extrêmement vigilant sur le tri, notamment pour isoler les raisins issus des 2 hectares affectés par le gel. Le recours à une méthode densimétrique (Densilys) nous permet d'écarter systématiquement les raisins moins mûrs.

A l'issue d'un travail méticuleux de sélection, nous identifions 21 lots de vins sur la propriété. Preuve, une nouvelle fois, de la recherche constante de la haute précision qui est le credo des équipes de La Conseillante.

Une macération pré-fermentaire à froid (7°C pendant 4 jours), sans soufre, permet de révéler avec encore plus d'éclat la personnalité de nos terroirs.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent dans de très bonnes conditions et, le 1er novembre, tous les lots de 2017 sont achevés et relogés en barriques, où ils entament leur période d'élevage.



Haute Couture

Produire du vin est rarement un long fleuve tranquille, mais ce millésime 2017 aura été, avec sa précocité et ses caractéristiques climatiques, un millésime paradoxal à plus d'un titre – techniquement assez simple à conduire sur les parcelles épargnées par le gel, mais nécessitant une attention constante pour tirer le meilleur de son potentiel.

2017 est le type de millésime qui n'arrive pas auréolé d'évidence, pas plus pour le viticulteur que pour le dégustateur. C'est un millésime haute couture, un millésime qu'il fallait « aller chercher », à la vigne comme au chai, et que les connaisseurs iront aussi chercher, à n'en pas douter. Ce sera – c'est déjà – un millésime de grande qualité sur les terroirs qui ont eu la chance d'être épargnés et bien travaillés. Certains lui trouvent déjà un air de famille avec 2001...

Au château La Conseillante, nous en sommes très fiers, et nous sommes heureux de vous le faire découvrir.

Et maintenant ... La Fashion Week !

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
2017
THE HAUTE COUTURE VINTAGE



Each vintage has its own story.

Each vintage is a child that we nervously watch as they take their first steps. 2017 was an unruly child; occasionally unpredictable. Most definitely a precocious one, in more ways than one. But for those who were careful to listen to it and stand by it, this was a child with a promising future.

A gentle prelude

More so than any other recent years, 2017 was a vintage requiring close observation and good decision-making and demanding a very thorough understanding of the complexity of the terroir and its vines. Luck, however, also played a part.

The weather during the first four months of the year was quite clement, although the winter was cold and rainfall some 40% lower than in the preceding vintages. March followed with record mild temperatures (+2.3°C compared with the ten-year average) and an early bud-break, at the end of the month. This early start to the vine cycle was one of the significant markers of this vintage.

Frost strikes randomly

During the night of 27th April, a wave of frost hit the Bordeaux region's vineyards. In Pomerol, La Conseillante's weather station recorded, at 7 in the morning (the coldest time), a temperature of minus 2.13°C and 95% ambient humidity. Having experienced a similar episode occurring in the previous week, the estate's teams had anticipated the situation and set up substantial frost prevention measures: small fires around the perimeters of the vineyard to warm up the atmosphere and a helicopter to drive out the freezing cold air. As a result of these preventive measures, La Conseillante's vineyard was only lightly affected by this late frost. The only plots to be hit were those situated at the edge of the Pomerol plateau. This damage concerned just 2 hectares (4.94 acres) out of a total surface area of 12 hectares (29.64 acres). Each vine in these affected plots was then identified and marked out as either first generation (non-frost affected) or second generation (frost-affected).



A springtime balancing act

Though the frost only hit the fringes of the La Conseillante vineyard, it had an overall effect on how the vineyard was managed. Constant vigilance in the monitoring of the vines was the order of the day, so that when harvest-time came, the grapes from frost-affected vines would be clearly separated from those from non-frostaffected vines. 80% of the vineyard was totally spared the frost.

Between 1st April and 22nd June, rainfall was low (156mm/6.14 inches), while during the same period, temperatures rose and were very high from May on, with 18 days at over 30°C. These weather conditions brought about:

- Slow vine growth, though without any real water stress.
- A perfect (and early) flowering from May 22nd to 26th, with very little coulure (failed fruit setting). The number of berries per bunch was high, and the bunches were compact.
- Very little threat of fungal diseases until the end of June.
- Little de-leafing work, so as not to expose the grapes to hot sun.

August makes the must (“août fait le moût”)

During the last week of June, 100mm (3.93 inches) of rain fell on the vineyard. The high threat of grey rot that followed required careful de-leafing to be carried out in order to ventilate the bunches and maintain the vines in good health. There was then little rain (38 mm/1.49 inches), while temperatures were quite high during July and August, with 30°C or beyond being reached on 21 days. In keeping with the precocious nature of this vintage, the veraison began around 25th July. Real water stress, a sure indicator of future quality, then set in. The conditions in 2017 bore comparisons with 2016, although the month of August was less hot and sunny than the year before. This shortfall in sunshine had a very positive impact on the sugar/acidity balances, reaffirming the old adage that August makes the must (août fait le moût)!

The September rollercoaster

At the end of August, the signs were all very encouraging. The grapes showed great sugar/acidity balances (13.5% alcohol and 3.5 pH), with plenty of very extractable anthocyanins (APH1 2400, extractable at 60%). The pips displayed 80% ripeness (almost a record figure and higher than in 2016). The only thing now needed was to wait for optimal taste ripeness to arrive and for the skins to get slightly thinner. This was the moment when patience and experience came into play. The technical crews needed to pick the exact moment, in each plot, when the grapes displayed enough flavour to enable the best possible wine to be made. The first Merlot plot was harvested on 5th September. We then had to let a rainy episode pass (30mm/1.18 inches on 9th September) and hang on a few days for the vines to re-concentrate before re-starting the harvest on 14th September. Advantageously, the rain had softened the skins of the grapes. However, September had more tricks up its sleeve, and we had to dodge the rain showers in order to bring in the fruit at perfect levels of ripeness!

In all, the harvest stretched out over more than a month; whereas the actual picking time was concentrated into just 9 days over 11.34 hectares (28 acres). The second generation Cabernet and Merlot, marked with a piece of red wool, was picked on 29th September, before a new spell of rain arrived.

Precision work of the highest standard

Once the grapes had been brought in, extreme vigilance was required at the sorting tables, particularly in sorting the grapes coming from the 2 hectares hit by frost. By using a Densilys (a densimetric sorting device), we were able to systematically discard the less ripe grapes.

At the end of a meticulous selection process, we had identified 21 lots of wine at the estate, a demonstration once again of our constant search for high precision, which is the watchword of the teams at La Conseillante.

A pre-fermentation cold soak (at 7°C for 4 days), without sulphites, brought out even more dazzlingly the personality of our terroirs.

The alcoholic and malo-lactic fermentations went very smoothly, and by 1st November all the lots of the 2017 vintage had completed their vinification and went back into barrels, in which they began their period of ageing.

Haute Couture

Producing wine is rarely a walk in the park, but this 2017 vintage was, with its precocity and its climatic features, a paradoxical vintage in more ways than one. Technically quite simple to carry out for the plots spared by the frost, it nevertheless required constant care and attention in order to bring out its full potential.

2017 wasn't the most straightforward of vintages. Neither for the grower, nor is it for the taster. This was an "haute couture" vintage, a vintage which we had to "go in search of", both in the vines and in the cellars. And which undoubtedly connoisseurs will also have to go in search of. It will be (and is already) a very high quality vintage in our terroirs, which were lucky enough to be spared and were expertly tended. Some tasters will no doubt find in it a certain resemblance to the 2001.

At Château La Conseillante, we are very proud of it and are delighted to present it to you.

And now ... Fashion Week!

