

Château Côte de Baleau



Millésime 2012

Conditions climatiques :

Après un début de printemps frais et humide provoquant un débourrement assez tardif, les conditions climatiques ne se sont guère améliorées, engendrant des difficultés de travail de sol, une pousse irrégulière de la végétation et une pression cryptogamique très importante jusqu'à la fin de la fleur qui s'est étalée sur près de trois semaines. Nous avons enfin apprécié la chaleur et le soleil parfois un peu fort, sans toutefois créer de stress hydrique.

L'été sec, ainsi qu'un mois de septembre splendide, ont assuré une belle maturité des grappes. En effet de bons choix techniques au vignoble au cours de la saison et des moyens humains importants nous ont permis de mettre les grappes dans les meilleures conditions de maturation et d'éliminer l'hétérogénéité au sein des grappes.

Fin septembre, nous avons commencés à rentrer les premiers merlots mûrs situés sur la croupe argilo-calcaire de Baleau pour enchaîner sur le vignoble des Grandes Murailles puis les merlots de Clos Saint Martin. Les épisodes pluvieux à répétition de fin septembre, début octobre, nous ont poussés à poursuivre les vendanges sans interruption jusqu'à mi octobre, sans créer de dommages préjudiciables sur la qualité des raisins.

De façon générale sur l'ensemble des trois crus, ce millésime 2012 nous offre des vins dont le fruit est d'une grande qualité, que l'élevage en barriques et en cuves met en valeur. Une couleur intense et profonde, un bel équilibre entre de la fraîcheur, une texture soyeuse et une belle structure.

Commentaire de dégustation :

Côte de Baleau 2012 est un millésime très expressif au nez dans un registre de fruits noirs et de notes florales. La bouche est bien équilibrée avec une trame tannique très douce et soyeuse.