

*Vignobles Clément Fayat*

---

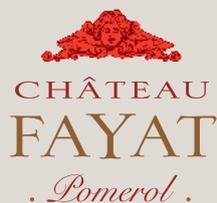
Millésime 2013



CHÂTEAU  
LA DOMINIQUE



GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

  
CHÂTEAU  
FAYAT  
*Pomerol*



CHÂTEAU  
CLÉMENT-PICHON  
HAUT-MÉDOC  
CRU BOURGEOIS

## 2013, un millésime de précision

**Les conditions climatiques de 2013 ont joué avec les nerfs de plus d'un vigneron ! Dans un contexte aussi difficile, nous avons fait des choix audacieux qui signent l'élan engagé à La Dominique et plus largement aux Vignobles Clément Fayat.**

Après un hiver particulièrement pluvieux, si le débourrement a été étonnamment homogène, la ferveur a rapidement fait place à la morosité : retard de croissance inédit, floraison tardive et sous la pluie. En conséquence des conditions thermiques et hydriques défavorables, nous avons constaté une coulure et un millerandage très marqués sur les merlots, associés à un étalement de la nouaison, tandis que les cabernets sauvignons résistaient mieux. Si le mois de juin a été le plus froid des quinze derniers millésimes, juillet fut, quant à lui, le plus chaud sur la même période, sans précipitation jusqu'au 25, permettant à la vigne de rattraper en grande partie son retard. La transition entre juillet et août s'est faite **sous de violents orages, qui ont partiellement touché le vignoble de Château Fayat à Pomerol**. Août, plutôt sec et légèrement inférieur à la moyenne décennale coté températures, a vu la véraison retardée d'une semaine par rapport à 2012, dans un contexte de fortes amplitudes thermiques. Celles-ci ont été **favorables au développement de la palette aromatique et à la stimulation de la synthèse anthocyanique**. Début septembre, le millésime 2013 montrait une évolution tardive proche de 2008 et un déficit hydrique particulièrement favorable, proche de celui de 2000 et 2009. Septembre n'a laissé aucun répit avec des conditions humides et fraîches entre le 5 et le 20, justifiant des effeuillages complémentaires.

**On pouvait difficilement imaginer scénario plus compliqué** pour le viticulteur avec en septembre, un temps humide et chaud, particulièrement du 20 au 30. La virulence exceptionnelle du botrytis a nécessité une **vigilance de tous les instants** afin d'amener la récolte à maturité. **Dans ce contexte, nous avons su attendre pour cueillir les merlots à pleine maturité à partir du 3 octobre à La Dominique**. Le travail de **sélections massales sur les cabernets francs**, débuté en 2006, a permis de récolter cette année les fruits de la seconde génération. **Les résultats sont enthousiasmants** et les perspectives intéressantes dans le cadre de la restructuration.

Premier millésime à être vinifié dans le nouveau cuvier, le 2013 nous a donné la possibilité de tester tout le potentiel des installations techniques. **La nouvelle ligne de tri s'est révélée cruciale pour une sélection de baies de grande qualité.**

Les contrastes de maturité marqués selon les parcelles ont dû être appréhendés par une appréciation fine tant analytique que gustative pour adapter le mode de vinification. **Une telle vinification, à la fois précise et sur mesure, a été possible grâce à la nouvelle cuverie.**

**2013 aura été un millésime sans répit pour lequel les efforts consentis tout au long de l'année auront porté leurs fruits.** Il se présente comme un millésime classique avec une concentration moyenne à forte et beaucoup de fraîcheur.

### Château La Dominique

Vendanges : du 3 au 17 octobre - rendement : 31 hl/ha

Château La Dominique 2013 affiche une belle robe profonde et un nez frais de fruits noirs. En bouche le vin présente une élégante texture, une matière soyeuse et beaucoup de profondeur.

### Château Fayat

Vendanges : du 3 au 15 octobre - rendement : 20 hl/ha

Château Fayat 2013, Pomerol ambitieux par sa texture, avec du fruit, une allonge fine et un bel équilibre résultant d'une maturité optimale.

### Château Clément-Pichon

Vendanges : du 2 au 10 octobre - rendement : 25 hl/ha

S'appuyant sur une trame de tanins ronds, Château Clément Pichon 2013 développe un joli bouquet marqué par le fruit rouge. Une longue et savoureuse finale clôt la dégustation.

contact@vignobles.fayat.com – www.vignobles.fayat.com

Château La Dominique 33330 Saint-Emilion. Tél : + 33(0)5 57 51 31 36 Fax : + 33 (0)5 57 51 63 04  
Adresse commerciale : Château Clément Pichon 33290 Parempuyre. Tél : + 33 (0)5 56 35 23 79 Fax : + 33 (0)5 56 35 85 23