
Vignobles Clément Fayat

La particularité de ce millésime repose sur des conditions climatiques d'avril à juin remarquables : le 13 avril, on enregistre 28° sur nos propriétés. Cet été très précoce favorise une floraison rapide et homogène. L'enracinement en profondeur de nos vignes et la régulation hydrique de nos sols argileux, se révèlent un atout considérable dans ce contexte de sécheresse prononcée. Le travail de restructuration de notre vignoble porte ses fruits cette année plus que jamais, et nous permet de traverser cette période avec une grande sérénité. Le mois d'août a été plus classique, avec des alternances de beau et de pluie. Ces conditions ont permis de débloquer les évolutions de la plante au moment opportun. L'arrêt de croissance de la vigne a été précoce, et très marqué.

Le soleil d'automne, offrant des conditions de maturation optimale, a permis un ramassage des merlots à la carte, et d'attendre idéalement les cabernets. Les cabernets issus de la sélection massale sont de toute beauté, avec une maturité et une qualité jamais observées jusqu'ici.

Avec un état sanitaire des raisins remarquable et une maturité des pépins qu'on n'avait pas constatée depuis 2009 et 2010, on peut sans difficulté parler de belle maturité phénolique. La nouvelle cuverie à La Dominique permet cette année plus encore une extraction très douce, avec une phase de macération autour de 4 semaines. Les premiers jus écoulés laissent apparaître des merlots très doux, avec une trame tannique très fine. Les cabernets tiennent toute leur promesse, avec beaucoup de croquant et une tension inconnue jusqu'ici.

Débourrement : 15 avril
Fleur : 27 mai
Véraison : 1^{er} août

Merlots : du 18 au 30 septembre
Cabernets : du 1^{er} au 7 octobre



38 hl/ha

45 hl/ha

Merlots : 40 hl/ha

Cabernets Francs : 30 hl/ha

Cabernets Sauvignons : 28 hl/ha

14°

3.75

14°

3.7

55%

45%