

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

LE MILLÉSIME 2017

Vignobles Clément Fayat



UN MILLÉSIME SUR LE FIL

2017, année de tous les dangers. Peu de répit et beaucoup d'inquiétudes jusqu'aux derniers jours des vendanges. Bien sûr on déplore une baisse significative de production mais, à La Dominique, on se félicite des obstacles surmontés. C'était le pari de l'adaptation. Un pari gagné.

Il a fallu tout d'abord composer avec des conditions climatiques délicates. Une année globalement très sèche (une pluviométrie inférieure de 20% aux moyennes annuelles). Puis, trois nuits - les 21, 27 et 28 avril - aux températures historiquement basses. Afin de limiter les dégâts du gel, on se devait d'intervenir rapidement (survol d'hélicoptère et feux). Les grands terroirs de merlot et de cabernet franc ont été moins impactés ; les sols argileux, sur lesquels furent plantées nos sélections massales de cabernet franc, ont mieux résisté. Sur les grappes de première génération, une floraison belle et rapide. De longues semaines, nous avons scruté la plante afin de prévenir et d'éradiquer les maladies en tous genres. Ainsi, des grappes furent décompactées pour éviter le possible développement de pourriture grise. Une véraison, très précoce et homogène, dès la fin juillet. Et une nouaison sans le moindre stress hydrique.

Autre avanie : la pluie de septembre (le 16 et 17) qui a précipité les vendanges. Encore une fois, il a fallu s'adapter et procéder à un ramassage parcellaire (« pied par pied, bout de rang par bout de rang »), multiplier les passages. La crainte du botrytis a dicté nos décisions : cueillette des merlots entre le 15 et le 26 septembre ; des cabernets francs entre le 26 et 29 septembre, des cabernets sauvignons le 29 septembre. Toujours dans une exigence de précision, le ramassage des merlots et cabernets a été séquencé en fonction de la typologie des sols (argiles, graves, graves argileuses). Dans cette même quête qualitative, on a procédé à quatre tris successifs : au sein de chaque parcelle, au ramassage, à l'entrée du chai avant égrappage, et sur table.

La matière à extraire, superbe. Eu égard au petit volume traité, une précision supérieure aux autres années. Des merlots, puissants et concentrés ; les cabernets francs, soutenus par une jolie acidité, séduisent par leur intensité aromatique. Quant aux cabernets sauvignons, ils possèdent une intéressante trame tannique. À La Dominique se dessine un millésime de grande qualité, avec un beau potentiel de garde.





CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 31 mars

Fleur : 4 juin

Véraison : 24 juillet

DATES DES VENDANGES

Merlots : 15 septembre - 26 septembre

Cabernets francs : 26 et 29 septembre

Cabernets sauvignons : 29 septembre

SURFACE EN PRODUCTION

23 ha

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

RENDEMENT MOYEN

18 hl/ha

RENDEMENT PAR CÉPAGES

Merlots : 16 hl/ha

Cabernets francs : 37 hl/ha

Cabernets sauvignons : 23 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

13°

pH

3.7

% CHÂTEAU LA DOMINIQUE

50 %

RELAIS DE LA DOMINIQUE

RENDEMENT MOYEN

14 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

12.5°

pH

3.6

% RELAIS DE LA DOMINIQUE

50 %



CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON

CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 4 avril

Fleur : 20 mai

Véraison : 25 juillet

DATES DE VENDANGES

Merlots : 15 au 25 septembre

Cabernets : 25 au 27 septembre

SURFACE EN PRODUCTION

22 ha

RENDEMENT MOYEN

24 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

12,5°

pH

3.6



CHÂTEAU FAYAT

CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 31 mars

Fleur : 21 mai

Véraison : 22 juillet

DATES DE VENDANGES

Merlots : 15 au 20 septembre

Cabernets : 26 septembre

SURFACE EN PRODUCTION

11 ha

RENDEMENT MOYEN

18 hl/ha

TAUX D'ALCOOL

12,5°

pH

3.7

ASSEMBLAGE 2017

85 % MERLOT

12 % CABERNET SAUVIGNON

3 % CABERNET FRANC

ASSEMBLAGE 2017

100 % MERLOT