

**Propriétaire**

Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

30 hectares

Nature du sol

Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire

Encépagement

75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot

Age des vignes

35 ans

Densité

10 000 pieds/ha

Rendement

800 g/pied

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire. Maîtrise des températures.

Cuaison

18 à 21 jours.

Assemblage

70% cabernet sauvignon, 30% merlot

Elevage

40 % de barriques neuves.

En barrique 16 mois

Conservation

De 10 à 50 ans

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2010

Dans l'ensemble, l'hiver 2010 a été froid et sec, engendrant ainsi un démarrage tardif de la végétation. Puis un printemps chaud a permis un débourrement rapide et homogène.

La floraison fut rapide mais quelques pluies ont provoqué de la coulure sur les merlots. Ensuite les conditions météorologiques ont été favorables et ont accéléré la véraison. Quant à la maturation, elle fut longue et régulière grâce à l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Les vendanges ont débuté la dernière semaine de septembre avec une météo idéale. Ce qui a permis de récolter chaque parcelle à sa maturité optimale.

On note que des conditions climatiques telles que la pluie pendant la floraison des merlots qui a provoqué une très forte coulure et le déficit de précipitations en été ont engendré une baisse de la production d'environ 25%.

Par ailleurs, les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles du millésime 2010 qui se hisse au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009).

Les vins sont très colorés, puissants avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des tanins, des sucres et la fraîcheur aromatique.

C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.