

**Propriétaire**

Claire VILLARS LURTON

Œnologue 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

650 g/pied

Vinification

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

Cuaison

18 à 24 jours.

Assemblage

70% cabernet sauvignon, 30% merlot

Elevage

40 % de barriques neuves.

En barrique 16 mois

Conservation

De 10 à 35 ans

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2011

L'hiver et le printemps ont été secs. Dès le départ, les conditions climatiques laissent présager un millésime précoce. Le déficit hydrique s'est accentué un peu plus jusqu'en juillet et les températures élevées de juin ont fait souffrir la vigne. Au regard de ces conditions anormalement sèches et chaudes, on constate de la coulure sur les merlots après la floraison.

Au mois de juillet, les conditions météorologiques étaient instables avec de la pluie et des orages. Quelques précipitations sont alors venues perturber les vendanges mais qui finalement ont laissé place à une météo beaucoup plus stable et ensoleillée au bout d'une semaine ; permettant ainsi aux raisins de finir leur maturation dans de bonnes conditions, notamment pour les cabernets sauvignon qui ont développé un très gros potentiel.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange.

On constate toutefois une baisse du rendement (-20%) due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

Le vin obtenu présente à la fois de la puissance et une très belle élégance.