

**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

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

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012, après un printemps et un début d'été particulièrement difficile, les conditions météorologiques sont devenues très favorables à partir de mi-juillet.

En effet, l'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. Lorsque les températures sont devenues plus douces à la fin de l'hiver, le débourrement a commencé mais a été long ; ce qui a engendré une hétérogénéité surtout pour les merlots. Le décalage phénologique a aussi retardé la floraison qui a été fortement perturbée par des précipitations. A la nouaison, on constate de la coulure sur les merlots et des rendements plutôt faibles. En général, le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les pluies se sont arrêtées vers la mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, les températures plus favorables ont permis de rattraper les retards mais les températures élevées du mois d'août et surtout le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes qui n'ont pas un système racinaire suffisamment développé. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation. Nous avons commencé les vendanges le 1^{er} octobre pour finir le 10 octobre 2012. Seulement, il a fallu se hâter pour avoir des vendanges saines car les pluies sont revenues dès le 7 octobre.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime difficile.

Les merlots montrent rapidement une chaire remarquable que l'on avait oubliée. Quand aux cabernets sauvignon, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine. Ils sont doux et riches d'élégance. Ce seront des vins puissants, tendres et digestes. 2012 est un très bon millésime et de nombreuses réussites nous attendent.