

**Propriétaire**

Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

30 hectares

Nature du sol

Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire

Encépagement

70 % cabernet sauvignon, 30 % 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

75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot

Elevage

40 % de barriques neuves.

En barrique 16 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Il n'échappera à personne que les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles pour le vigneron. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires. Mais tout n'est pas noir, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds, ils résumeraient presque à eux seuls la qualité du millésime, deux mois somme toute cruciaux pour le raisin, ne l'oublions pas !! Voilà pourquoi il ne faut pas condamner ce millésime qui regorge de belles surprises. C'est au contraire l'occasion de découvrir des vins pleins de subtilité, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants certes, mais tendres, élégants et nos chers cabernet sauvignon qui ne sont nullement marqués par le caractère végétal d'un raisin pas assez mûr, constituent une fois de plus les piliers des assemblages. Les merlots sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

2013 est sans doute un millésime des paradoxes dans le sens où l'on aura vendangé plus tôt que prévu un millésime tardif et pour lequel les assemblages seront majoritairement composés de cabernets....

Eric Boissenot

Oenologue, Docteur en Oenologie et Ampélogie

COMMENTAIRES DU MILLESIME

James Sukling 91-92

A wine with plum, blackberry and blueberry character. Full body, medium chewy tannins and a bright finish. Surprise from here. Well done.

Wine Spectator 86-89

Pomegranate and plum pit notes lined with a chalky austerity. The fruit struggles to keep up with the wine's angularity.