

## **Millésime 2012**

### **Les caractéristiques du millésime**

Le mois d'avril accompagnant le développement des premiers bourgeons a été particulièrement froid et humide. Cette météorologie peu favorable a entraîné une production réduite et un décalage dans la formation des grappes. Cette hétérogénéité a été particulièrement visible au stade de la véraison, lors du changement de couleur des baies de raisins du vert vers le rouge. Il a fallu prendre des décisions adaptées aux circonstances du millésime, à savoir une récolte plus faible et plus hétérogène que de coutume.

Limiter le nombre de fruits sur un pied de vigne a pour but de le soulager, dans sa période de développement, afin qu'il alimente au mieux les raisins restants et permette ainsi l'obtention de jus plus riches et plus denses. Pour contrôler le rendement, nous regardons chaque pied, comptons le nombre de grappes, estimons le poids et la taille de celles-ci. En fonction de ces éléments, les vignerons occasionnels, dûment formés et encadrés par nos maîtres vignerons, vont entreprendre l'élimination des grappes superflues. Mais rien n'est laissé au hasard, au cours de cette opération. Ils vont prendre le temps d'observer la répartition des raisins sur le pied, avant de couper en gardant toujours à l'esprit de ne conserver qu'une grappe par rameau, de façon aérée, c'est-à-dire en évitant que deux fruits ne se touchent. Cette opération s'appelle l'éclaircissage. Pour le millésime 2012, celle-ci a pris moins de temps, car moins nécessaire, du fait de la faible production initiale des vignes.

L'harmonisation de la récolte se fait au moment du changement de couleur des baies de raisins. Il s'agit là de faire tomber les grappes de raisins qui présentent des signes évidents de retard de développement, à ce stade. Si, sur un pied de vigne vous avez six grappes toutes rouges sauf une, nous éliminons cette dernière. Cette année, nous avons été particulièrement attentifs et sévères, en ne conservant que des grappes qui présentaient au minimum 75 % de baies de raisin rouge. Nous n'aurons jamais passé autant de temps, dans l'ensemble de notre vignoble, à harmoniser notre récolte. Au sein de Domaine Clarence Dillon, la recherche intransigeante de la qualité n'est pas un argument marketing, c'est un devoir absolu.

La période estivale est essentielle dans la maturité du raisin. Ne dit-on pas, dans notre jargon, qu'« août fait le moût » ? Très souvent, ce sont les conditions météorologiques de l'été qui décident du sort d'un millésime. Heureusement, en 2012, les mois de juillet et août ont été idéalement chauds et secs. Les vendanges ont débuté, pour les rouges et les blancs, sous le soleil. En revanche, des pluies à partir de mi-septembre sont venues perturber la fin de la récolte. 2012 est un très beau millésime pour les terroirs et cépages précoces tels que les nôtres