



CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

MILLÉSIME 2019

Quando lo spirito non collabora con le mani, non c'è arte.

—

Where the spirit does not work with the hand, there is no art.

Léonard de Vinci

I. Prélude hivernal



En hiver se joue le prélude du millésime, c'est l'installation de la vigne dans son repos post-vendanges. Cet hiver 2019 n'est pas très froid, mais présente une pluviométrie déficitaire. La douceur des mois de février et de mars, envoie à la vigne le signal de se réveiller plus tôt que d'habitude. C'est à ce moment là que naissent les craintes des gelées de printemps qui sont finalement au rendez-vous. Les prévisions de gel mobilisent tout le monde. L'équipe aidée par les co-gérants s'active à allumer les bougies. Deux nuits blanches qui passeront cette fois sans faire de dommage.

II. Joli printemps



Le mois de mai, normalement pluvieux, est le temps des travaux de sols, des observations et des gestes fins. En juin, la floraison qui se déroule du 3 au 13, est un peu perturbée par les 50 mm de pluie du 4. L'équipe attentive à toutes les nuances de comportement du vignoble, s'active pour préparer chaque plant par des gestes de plus en plus précis. Essayer, comparer, observer, les expérimentations se poursuivent dans les rangs, pour une meilleure compréhension des interactions entre le sol et la vigne.

III. Un été remarquable



L'été se caractérise par un merveilleux ensoleillement et une exceptionnelle chaleur. Le thermomètre dépasse les 30°C en moyenne pendant 48 jours, atteignant plus de 35°C sur neuf journées. Cette chaleur incite les vignerons à prendre les décisions les plus justes face à la mosaïque de parcelles qui composent le vignoble ; l'effeuillage est très léger pour protéger les raisins du soleil et nous rognons plus que de coutume afin de ne pas accumuler trop de sucres dans le fruit. La fraîcheur autour des vieilles vignes est apportée par des inter-rangs enherbés. Pour autant, nous limitons la végétation autour des jeunes vignes afin de diminuer la concurrence et le stress hydrique. C'est un travail sur-mesure que mène l'équipe de La Conseillante, avec précision, respectant le terroir et ses subtilités.

IV. Des vendanges dans la sérénité

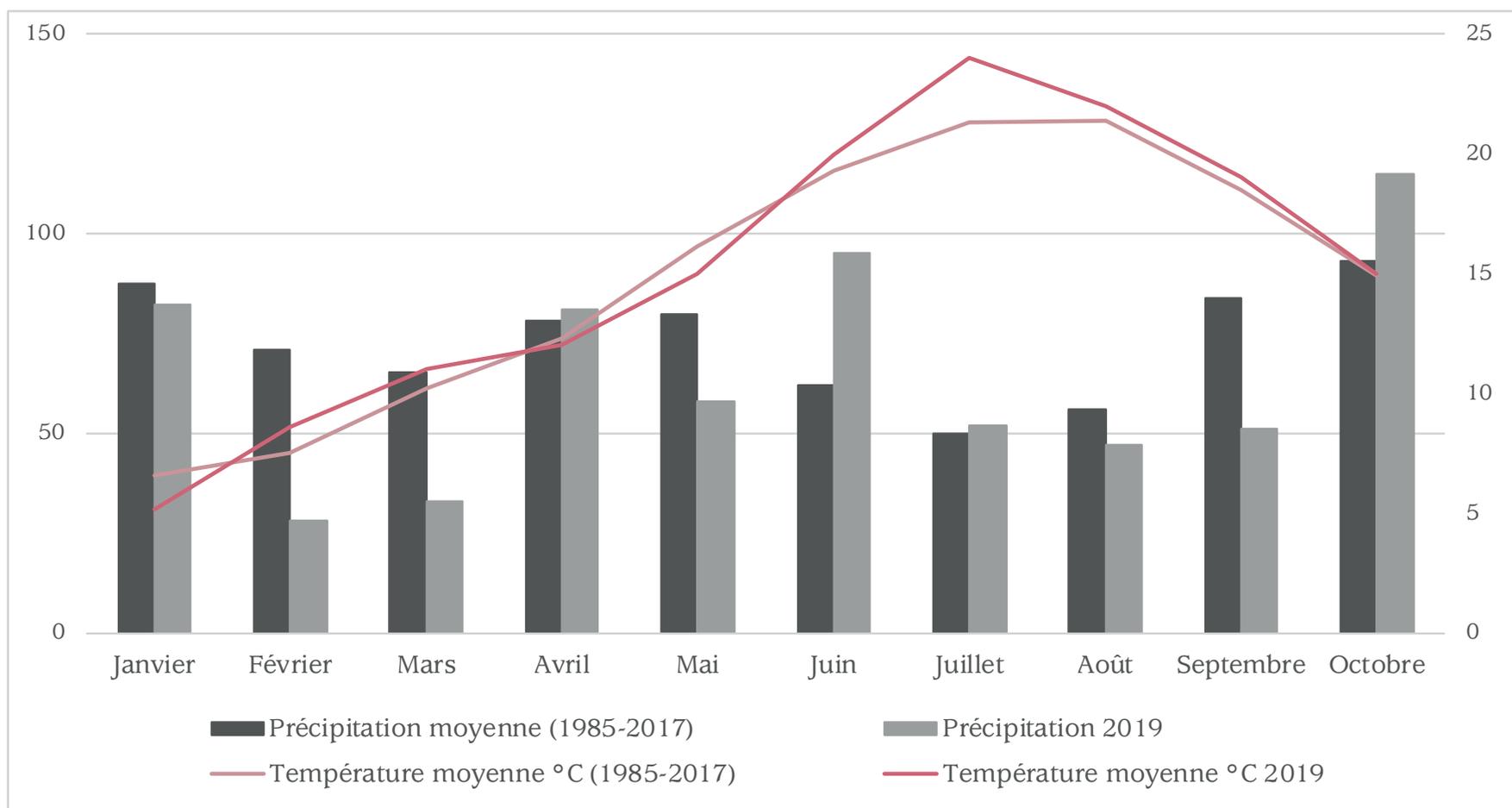


La véraison des merlots se fait rapidement, entre le 3 et le 5 août et les pépins sont mûrs tôt. La maturité phénolique est très bonne. La météo se fait l'alliée de ce millésime et permet à l'équipe de La Conseillante de vendanger sereinement, parcelle par parcelle tout d'abord avec les merlots du 17 au 20 septembre puis les cabernets francs les 1er et 7 octobre.

Les raisins sont d'abord mis à froid (4°C) pour concentrer les fruits. Au chai, on vinifie parcelle par parcelle pour conserver les particularités de chacune d'entre elles.

Quatre parcelles bénéficient de la vinification intégrale, qui permet d'obtenir des vins plus structurés. Les premières dégustations de 2019 sont superbes, et on retrouve dans ce vin l'ADN de La Conseillante.

Diagramme ombrothermique comparatif du millésime 2019 avec les trente deux dernières années



Assemblage	Rendement	pH	Acidité totale	Degré alcoolique vol.
84% merlot 16% cabernet franc	34 hl/ha	3,67	3,27	14,5%



Dates vendanges merlot	Dates vendanges cabernet franc	Elevages en barriques neuves	Elevages en barriques d'un vin	Elevages en amphores
Du 17 au 20/09	30/09 et 07/10	70%	27%	3%

2019



Jamais l'assemblage d'un millésime n'aura été aussi évident ; le mariage des lots de Conseillante 2019 donne un vin éclatant combiné à une douce puissance.

Millésime très « Pomerol » par son côté séducteur, il offre un nez de fruits mûrs, surligné par des notes florales et épicées.

La Conseillante 2019 est un vin vibrant, plein de promesses pour les décennies à venir.

Famille Nicolas

Co-gérants : Dr Bertrand Nicolas & Jean-Valmy Nicolas

Winemaker : Marielle Cazaux

OEnologue consultant : Michel Rolland



@laconseillante



Château La Conseillante



laconseillante