

ASSEMBLAGE :

	Assemblage	Degré naturel	Rendement	Date de vendanges
Merlot	25%	14.1	40hl/ha	15 Sept.
Cabernet-Franc	24%	13.4	38hl/ha	21 Sept.
Cabernet-Sauvignon	51%	13.5	38hl/ha	22 Sept.

VIGNOBLE :

13ha20 - 45 ans
7 500 pieds/ha - Graves profondes
Travail du sol intégral, travaux en vert
Lutte Raisonnée

VENDANGES :

Manuelle en cagette, double tri
Sélection parcellaire

ELEVAGE :

18 mois en barriques
100 % barriques chêne Français
(dont 40% Barriques Neuves)

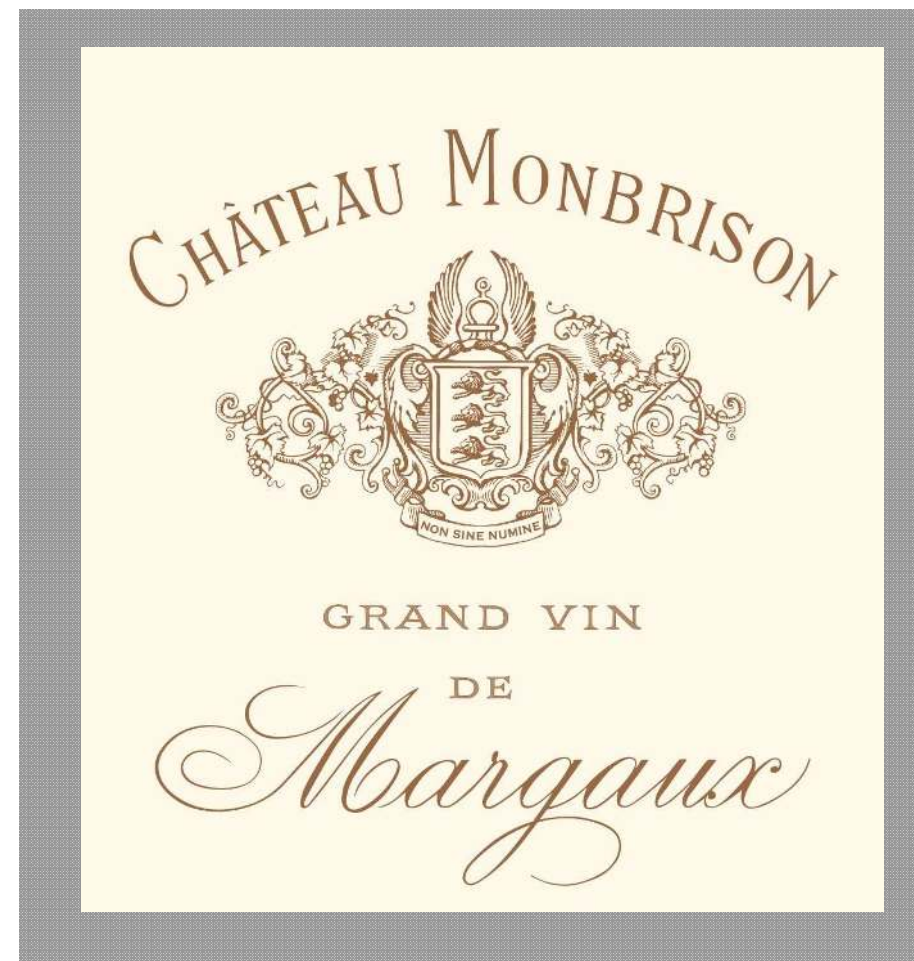


Tél : +33(5).56.58.80.04 – Fax : +33(5).56.58.85.33
contact@chateaumonbrison.com
www.chateaumonbrison.com

Alcohol abuse is dangerous for your health, enjoy responsibly.



CHATEAU MONBRISON - 2011 -



1, Allée de Monbrison, 33460 MARGAUX – France

2011 : Un millésime précoce !

La *précocité* est la caractéristique qui peut d'ors et déjà être retenue pour parler de ce millésime 2011. Hormis 2003 et son été caniculaire, jamais de mémoire de vigneron, les vendanges n'ont eu lieu si tôt dans l'année.

Conséquence visible du *réchauffement climatique*, l'avancement des dates de vendanges se confirme. Ainsi, globalement, c'est avec *deux semaines d'avance* sur les habitudes que les premiers coups de sécateurs ont déjà résonné dans les vignes, pour amener les fruits de cette année vers les cuves.

Cycle phénologique

Cette année, c'est le printemps qui a tout de suite imprimé un rythme

effréné à la croissance de la vigne. *Précoce*, mais surtout *exceptionnellement chaud et sec*, ce printemps 2011 aux allures d'été a permis aux bourgeons *d'éclorre et de se développer dans les meilleures conditions possibles*. Ceci sous-entend que les vigneron ont littéralement couru après la nature pour réaliser les travaux nécessaires au bon développement de la végétation. Cependant, l'optimisme était de rigueur pour la plupart, et seul le spectre de raisins grillés ou encore d'une vigne stressée par le manque d'eau pouvait, par endroits, ternir le tableau.

Dés la première quinzaine d'avril (en fonction des cépages et des régions), les premiers bourgeons ont éclo et leur *développement n'a été ralenti qu'à partir du début juillet* – période à laquelle les conditions

météorologiques se sont dégradées. Tout est allé très vite !

A de très rares exceptions de quelques terroirs, ou de certains cépages, qui ont pu souffrir de l'absence d'eau, *la vitesse de croissance de la vigne a été vertigineuse jusqu'au stade de la floraison* où l'on comptait pratiquement *trois semaines, à un mois d'avance*, sur les dates habituelles. A ce rythme là nous aurions pu vendanger dès la mi-août, ce qui aurait été du jamais vu !

Au début de l'été, toute la profession ayant en tête le millésime 2003 anticipait les conséquences d'une telle avance, pour ne pas être pris de court.

Cependant tous savaient que le chemin de la mise à fruit était encore long et semé d'embûches.

Tout d'abord, si la sécheresse perdure après la floraison, les grains ne peuvent grossir normalement et se développer. Même si la vigne peut aller puiser profondément l'eau du sol, un été trop sec aurait donc eu des répercussions négatives sur les rendements et la mise à fruits.

Ainsi c'est un certain soulagement qui a accompagné les premières averses de la fin juin, les pluies du début de l'été ont débloqué la situation dans la plupart des vignobles et permis à la vigne de poursuivre son cycle physiologique.

Les grains nouvellement formés ont pu grossir et les grappes se sont bientôt fermées, avant de changer de couleur à la véraison.