



## Millésime 2016

### Adaptation, patience et récompense

Cette année, le cycle de la vigne fut très long et les conditions météorologiques contrastées.

Toutefois, pour les vendanges, un temps exceptionnellement favorable nous a permis de patienter afin de récolter des raisins mûrs et dans un état sanitaire exceptionnel.

Plus précisément, une pluie miraculeuse tant désirée (35 mm le 13 Septembre) sort la vigne d'un état de stress hydrique inquiétant et augmente le volume des baies sans éclatement.

Ensuite, un été indien nous a permis d'attendre longuement que les raisins mûrissent grâce à l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches. (Récolte des Merlots à partir du 3 Octobre et des Cabernets Sauvignons à partir du 17 Octobre)

Le débourrement fut précoce (mi-Mars) après un début d'année très pluvieux et un hiver sans grand froid.

Les températures fraîches entraînent un développement lent du végétal mais soutenu grâce à une alimentation hydrique importante.

La floraison débute fin Mai (le 31 Mai), elle est rapide et homogène ce qui est une chance car la semaine du 12 Juin est incroyablement pluvieuse.

A partir du 20 Juin, la pluie cesse enfin (le cumul d'une année « normale » est atteint à cette date) pour laisser place à un climat sec et chaud.

La vigne est alors magnifique car il y a de l'eau disponible au sol, du soleil le jour et des nuits relativement fraîches.

La véraison débute le 3 Août et le 4 Août, une pluie de 10 mm est profitable pour la vigne.

Mais, malheureusement, nous n'aurons plus de pluie et le stress hydrique va apparaître progressivement jusqu'à devenir inquiétant début Septembre.

L'attente est encore longue pour atteindre la maturité phénolique mais, patiemment, nous l'obtenons après de nombreuses dégustations de baies dans le vignoble de Monbrison bercé de soleil ...qui furent d'excellents moments, car nous percevions jour après jour que nous allions vers un nouveau grand millésime.

Nous patientons jusqu'au 3 Octobre pour vendanger de magnifiques Merlots puis, il nous faut interrompre les vendangeurs pour obtenir la quintessence de nos Cabernets Sauvignons ... Nous les cueillons à partir du 17 Octobre... sous un soleil radieux.

Les premiers remontages nous enchantent ... couleurs, odeurs, équilibres sont au rendez-vous...

C'est la récompense pour toutes et tous qui œuvrent dans le vignoble toute l'année et qui sont heureux de voir que ce sera un grand millésime.

#### *Elevage*

**18 mois en barriques**  
**100 % chènes français**

#### *Vignoble*

**13 Ha 20 sur graves**  
**Lutte Raisonnée**

#### *Vendange*

**Manuelles en cagettes**  
**Sélection parcellaire**

#### *Vins*

**Château Monbrison**  
**Bouquet de Monbrison**

**Laurent VONDERHEYDEN Propriétaire Exploitant - Marc DAULOUEDE Responsable Technique**