

## Château Petit-Village 2018

Château Petit-Village est situé sur la partie la plus haute du magnifique plateau de Pomerol, sur un terroir constitué de belles graves, au cœur même de l'appellation. Son vignoble, en triangle d'un seul tenant, dispose d'une situation de choix pour produire de très grands vins fidèles à ce terroir d'exception.

Notre Grand Vin Château Petit-Village exprime l'alliance réussie entre merlot, cabernet franc et cabernet-sauvignon.

### Assemblage

72 % merlot  
20 % cabernet franc  
8 % cabernet-sauvignon

### Elevage

40 % en barriques neuves  
60 % en barriques d'un vin,  
pendant 15 mois

### Conditions du millésime 2018

Après un hiver aux températures légèrement inférieures à la moyenne décennale, et une pluviométrie bien répartie entre les mois de décembre et mars, avec un peu plus de 500 mm, le mois de mars s'est poursuivi avec un climat pluvieux et des températures inférieures aux normales.

Le débourrement a débuté tardivement autour du 10 avril, avec une sortie homogène des bourgeons. La floraison, plutôt précoce, a démarré autour du 25 mai pour les merlots et elle s'est déroulée rapidement.

La fin du printemps et le début d'été ont été marqués par une pression cryptogamique importante. Le début de la véraison a été observé le 23 juillet dans nos parcelles de merlot, avec quelques jours d'avance par rapport à 2017. En revanche, la véraison a été plus longue en raison de la sécheresse estivale. La réserve hydrique du vignoble a permis, malgré la contrainte en eau des derniers mois, une bonne évolution de la maturité des tanins. Les conditions de la maturation sont devenues idéales grâce aux journées chaudes et aux nuits plus fraîches.

Grâce aux conditions météorologiques idéales, les vendanges se sont déroulées sereinement du 19 septembre au 1<sup>er</sup> octobre, avec un total de 6 jours de vendange. Cette année nous avons choisi de vendanger les merlots uniquement le matin pour éviter les températures élevées de l'après-midi.

Nos plus jeunes merlots sur les parcelles de graves sableuses très filtrantes ont été ramassés en priorité les 19 et 20 septembre. Sur ces parcelles nous avons obtenu les rendements les plus bas, du fait de la coulure et du phénomène de concentration lié à la déshydratation. Nos plus vieux merlots sur graves argileuses ont été vendangés du 24 au 26 septembre. Sur ces parcelles, la fraîcheur du sous-sol argileux nous a offert des rendements un peu plus généreux. Les cabernets francs et cabernets-sauvignons ont été vendangés le 1<sup>er</sup> octobre : compte-tenu de la petite taille des baies, ici aussi, les rendements ont été inférieurs à nos prévisions optimistes.

