

Millésime 2018

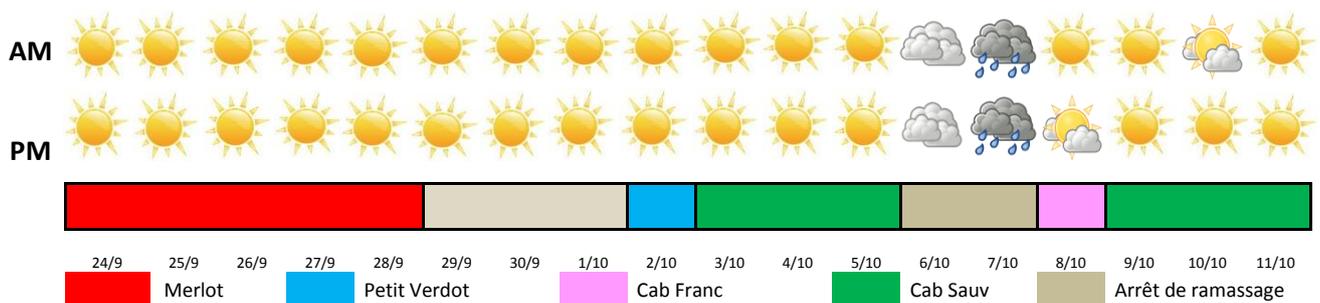
Cabernet Sauvignon 57 % | Merlot 43 %

Vendanges du 24 septembre au 11 octobre

Rendement..... 49 HI/ha IPT..... 77

Acidité totale..... 3.1 pH..... 3.8

Titre alcoométrique..... 14 % Vol



Les commentaires du Chef de culture :

Un hiver humide et froid, un printemps doux et pluvieux, un été chaud et sec.

De Novembre à Mars : Doux en Janvier, froid en Février et Mars avec une pluviométrie supérieure de 164 mm à la moyenne des 24 dernières années à Phélan Ségur.

D'Avril à Juin : Températures douces en Avril et chaudes en Juin. Le mois de Mai est marqué par des épisodes pluvieux assez longs.

- Débourrement légèrement irrégulier sur la mi-Avril avec un ralentissement végétatif début Mai.
- Floraison : Premières fleurs vues à Phélan Ségur le 25 Mai. Cette floraison a été régulière avec une demi floraison moyenne sur l'ensemble des parcelles au 19 Juin.
- La nouaison s'est déroulée dans des conditions humides.

Nous avons observé très peu de phénomène de coulure et millerandage

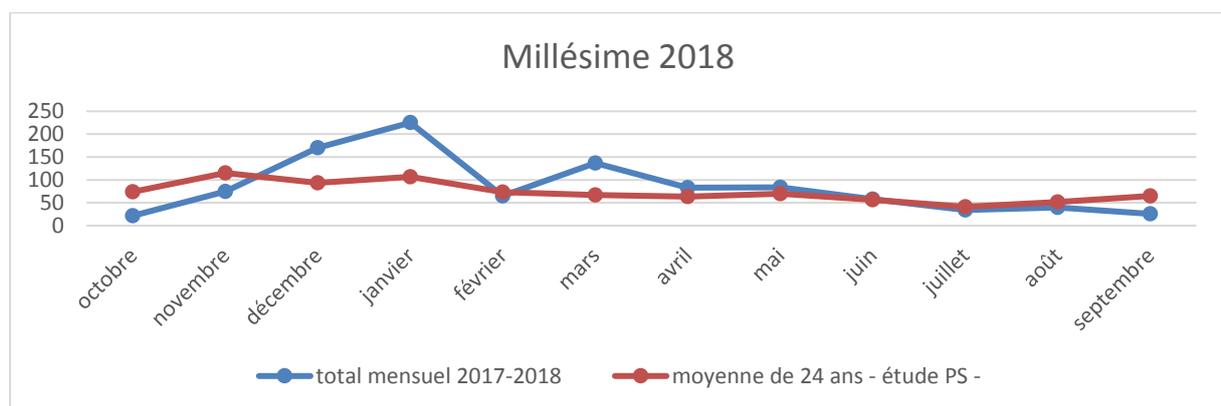
Mai et Juin : Juin période plutôt chaude et excédentaire de 105mm à la moyenne des 23 dernières années à Phélan Ségur.

Année à très forte pression mildiou que nous avons maîtrisé sans excès de traitement.

Juillet à Septembre Sec et chaud. Les graves argileuses de Saint-Estèphe ont accumulé l'eau en sous-sol durant le printemps. Cette eau a été relarguée pendant la phase de sécheresse estivale.

- Véraison : Malgré un début rapide vers le 20 Juillet, la demi véraison le 5 Août.
- Maturation : Nous avons bénéficié d'une arrière-saison avec des conditions climatiques particulièrement favorables.
- Effeuillements : Un effeuillage entre fin Juin & début Juillet adapté au stress hydrique de chaque parcelle, voire en intra-parcellaire. Un effeuillage côté « couchant » sur quelques Cabernets Sauvignon dès le début du mois de Septembre afin de favoriser l'aération de la zone des grappes.

Septembre à Octobre : L'orage du 6 Septembre (80% pluviométrie du mois) a permis d'éviter un stress hydrique trop important et a créé des conditions de maturation idéales. Les vendanges du 24 Septembre au 11 Octobre avec deux arrêts de 3 jours.



Notes de dégustation du Maître de chai :

Robe rouge rubis intense aux reflets violacés.

Nez **pur** et d'une incroyable **intensité**, dominé par des notes de fruits rouges à parfaite maturité.

Attaque gourmande et harmonieuse, structure tannique exceptionnelle, finale persistante et charnue.

Fraîcheur, équilibre et une grande puissance caractérisent le millésime.

Phélan Ségur en quelques mots...

- 70 hectares de vignes d'un âge moyen de 35 ans
- En janvier 2018, Philippe Van de Vyvere (Sea Invest) devient propriétaire du Château.