



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE

COMTESSE DE LALANDE

2012

Un millésime de vigneron, de labeur... et de terroir !

Les conditions climatiques

Après un hiver sec et marqué par un coup de froid tardif fin février (chutes de neige et températures négatives), la reprise de la végétation s'est faite de façon précoce pour la région (vers la fin mars).

Le printemps 2012 se caractérise par une alternance de périodes froides et plus douces, ainsi que par un climat très humide (important cumul de pluies de près de 300 mm). Cette situation a perduré jusqu'à la mi-juillet. La floraison s'est faite difficilement, sous la pluie et la fraîcheur, entraînant coulure et millerandage surtout pour le Merlot. Cette pluviométrie élevée du printemps jusqu'au début de la saison estivale a entraîné un retard de véraison de près de 3 semaines par rapport à 2011. Il s'en est suivi une grande période de sécheresse de mi-juillet à fin-septembre, marquée par des épisodes de canicules (en août) provoquant des échouages importants sur certaines grappes. Ces phénomènes ont également provoqué une forte hétérogénéité de la véraison.

Heureusement, la dernière semaine de septembre a été pluvieuse, ce qui a permis aux raisins de terminer leur maturation. La météo en demi-teinte a rendu les vendanges plus compliquées et il a fallu faire preuve de beaucoup de sang froid pour emmener cette récolte au terme de sa maturité.

Il s'agit donc d'un millésime particulièrement difficile où la qualité du travail au vignoble et la qualité des terroirs ont été essentielles pour obtenir un bon niveau de maturité.

L'effeuillage a été cette année plus sévère car la vigne poussait beaucoup en juillet du fait de la forte humidité de début de campagne.

D'autre part, il est à noter que deux éclaircissements ont été nécessaires. Un en juillet pour éliminer les grappes entassées et millerandées ; un deuxième après la véraison pour éliminer les grappes non vérées, donc trop tardives.

Les vendanges

En raison de ces conditions climatiques particulières, les vendanges ont été retardées. Elles ont débuté le 1er octobre.

Les Merlots ont été ramassés dans d'excellentes conditions. Ils sont gourmands, charnus, présentent une belle couleur et des tannins soyeux.

Les Cabernets-Sauvignons sont plus hétérogènes, mais avec une belle densité dans l'ensemble. Les meilleurs présentent une trame tannique serrée, mais très élégante.

Les Cabernets francs sont complexes et apportent de belles notes épicées (poivre noir) dans l'assemblage.

Les Petits Verdots, plantés sur terroir humide et chaud, donnent aussi une expression très fleurie au vin. Du fait de l'hétérogénéité des raisins, un tri sévère a été nécessaire et l'utilisation d'une trieuse optique, acquise cette année, a été une aide précieuse. Notre souci de qualité nous a conduits à réaliser des rendements faibles, dans le but d'extraire de cette vendange un vin équilibré, gourmand, dense, élégant avec une belle complexité aromatique.

Débourrement le: 22 mars
Floraison le: 30 mai
Mi-véraison le: 10 août

Réserve de la Comtesse

64 % Cabernet-Sauvignon
31 % Merlot
5% Petit Verdot

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

59 % Cabernet-Sauvignon
28 % Merlot
8 % Cabernet franc
5% Petit Verdot