

Millésime 2016



Les vendanges

2016 : nous avons appris à être sage et patient !

Novembre et décembre 2015 sont depuis l'année 1920, les mois d'hiver les plus chauds enregistrés. A partir de janvier 2016 et pendant 6 mois, le bordelais a subi un défilé de nombreuses dépressions océaniques et tempêtes. Le vignoble, en pleine croissance, a dû faire face à une alternance chaud/froid jusqu'à la fin du mois de Juin. Les sols ont accumulé beaucoup de réserves en eau. Nous ne pouvions pas savoir qu'elles allaient nous être utiles pendant la sécheresse prolongée qui s'installa jusqu'aux vendanges. Toujours dans une sécheresse absolue, la période du 21 août au 13 septembre a été aussi très chaude, au-dessus de 30° presque tous les jours. La vigne, très résistante, a poursuivi son évolution. La véraison a été plutôt précoce (début août) et homogène.

Début septembre, le vignoble commencé à montrer des signes de faiblesse. A la mi-journée, les feuilles se retournaient comme pour se protéger des conditions excessives. Pendant les nuits un peu plus fraîches, la vigne retrouvée un peu son souple.

Puis dans la nuit du 13 septembre, nous avons reçu cette pluie tant attendue (30 mm). Trop tard, trop tôt ou au bon moment, finalement peu importe, les sols et la vigne ont absorbé cette eau.

Les pellicules des raisins se sont attendries, les tannins se sont affinés. Les raisins avaient un goût de fruit mûr. Nous avons pu débuter les vendanges autour du 26 septembre avec les premiers merlots tout en sachant que les cabernets francs n'avaient pas besoin d'attendre très longtemps.

Les vinifications se sont passées très simplement puisque nous avons rapidement constaté qu'il ne fallait pas être trop interventionniste, ce qui n'est pas la plus facile des choses à faire.

L'assemblage

Pierre 1er 2016 est un assemblage de 85% merlot et 15% cabernet franc.

Titre alcoométrique : 13,5 % vol / pH : 3,63 / IPT : 85

Les lots sont élevés séparément avec 40% de barriques neuves, 40% de barriques de 1 an et le solde en cuves.

Les notes en primeur

Wine Spectator - James Molesworth - 89-92/100

This sports bright damson plum notes along with racy mint and savory hints before giving way to juicy raspberry and cassis accents that fill up the finish. Shows the racy grip of the vintage too.—J.M.

James Suckling - 93-94/100

This is really beautiful this year with a fantastic velvety texture and depth of fruit. Full bodied, juicy and long. Love the length. Quite savory. Check it out.

Bettane & Dessauve - 93/100

Beaucoup de saveur et de plénitude, vin sincère, gourmand et profond. Confondant de naturel.