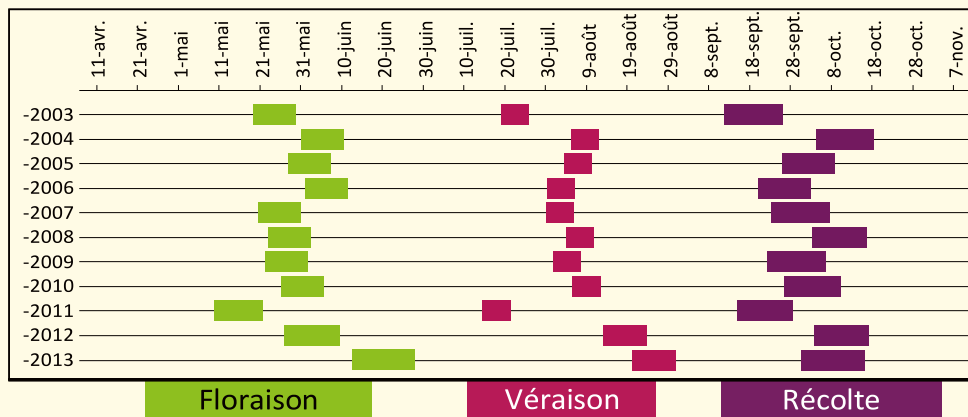


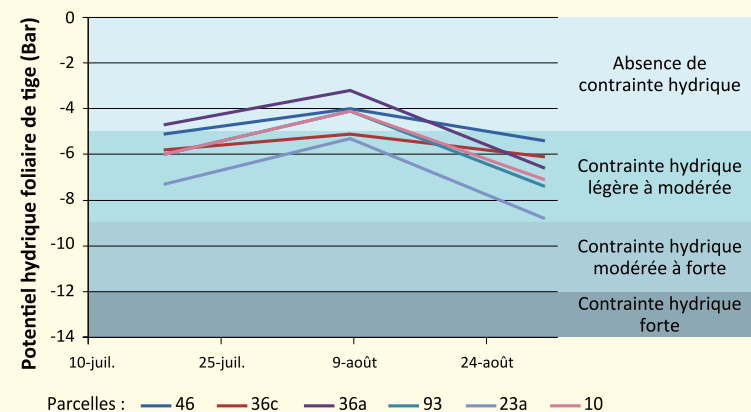
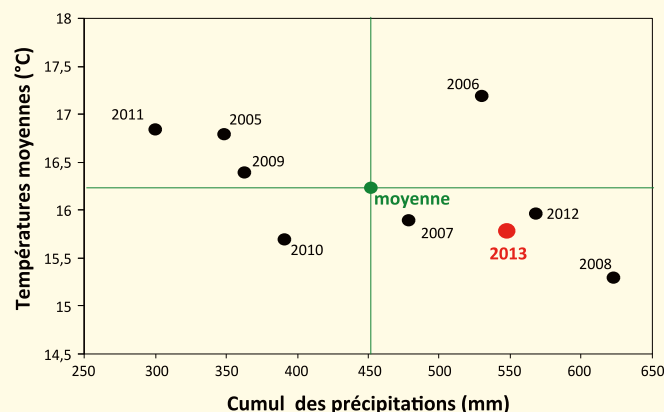
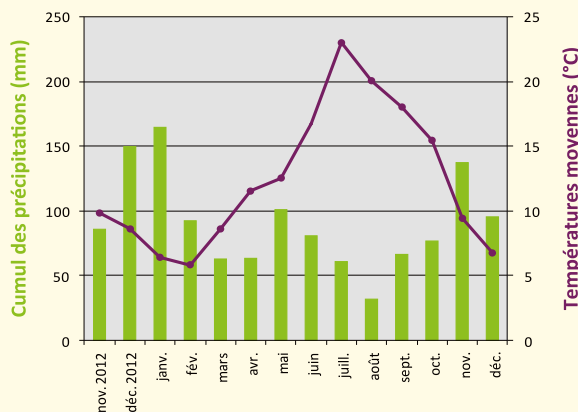


Château POTENSAC - Récolte 2013

Stades phénologiques 2003 - 2013



Faisant suite à un débourrement très tardif, le refroidissement survenu au mois de mai a nettement ralenti la pousse de la vigne et fortement retardé la floraison. Celle-ci s'est déroulée sous des conditions plutôt fraîches et arrosées pour les Merlots, engendrant une coulure marquée, puis le climat s'est amélioré pour celle des Cabernets Francs et Sauvignons. Le mois de juillet a ensuite été un des plus chauds de la décennie, ce qui a permis une destruction des méthoxy-pyrazines et une bonne synthèse des polyphénols. La véraison a été assez homogène et les fortes amplitudes thermiques de la fin de l'été ont été favorables à l'expression aromatique. Sur ce millésime délicat, l'imposant travail réalisé au vignoble, et notamment les deux effeuillages, ont permis une bonne porosité de la zone fructifère et contribué au maintien d'un bon état sanitaire. Ainsi, grâce à la maîtrise des rendements et de l'alimentation minérale, et malgré le retour des pluies à partir de mi-septembre, les raisins ont pu atteindre une bonne maturité des tanins sur les différents terroirs de la propriété.



Températures et Précipitations

Le millésime 2013 se caractérise par un début de cycle végétatif très humide jusqu'au mois de juin, avec un rafraîchissement marqué durant le mois de mai. Juillet fut ensuite sec, chaud et très ensoleillé, suivi d'un mois d'août également sec mais moins chaud. Des précipitations de faibles intensités mais régulières ont ensuite jalonné la fin du cycle à partir de mi-septembre.

Malgré un début de cycle pluvieux, des **contraintes hydriques** légères à modérées se sont installées puis maintenues durant la véraison et le début de la maturation, à la faveur des mois de juillet et août plutôt secs et ensoleillés.

Les Merlots présentent un profil aromatique très pur et des tanins particulièrement soyeux.

Les vieux Cabernets issus des terroirs argilo-calcaires sont puissants, complexes et élégants.

L'assemblage du Grand vin, dominé cette année par les Cabernets, allie fraîcheur, élégance tannique et complexité.

Cela se traduit par une typicité Médocaine accrue sur ce millésime pour Potensac.



Commentaire



Commentaire

CHAPELLE DE POTENSAC

C. S.	MERLOT	C. F.
28 %	66 %	6 %

Rendement	Presses	Bques neuves
39 hl/ha	6,9 %	10 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13,03	3,76	0,13

pH	I.P.T.
3,63	52

Vendanges du 1er au 15 octobre
14 jours effectifs

CHÂTEAU POTENSAC

C. S.	MERLOT	C. F.	P. VERDOT
49 %	30 %	20 %	1 %

Rendement	Presses	Bques neuves
39 hl/ha	9,9 %	33 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13,14	3,70	0,15

pH	I.P.T.
3,67	60

Vendanges du 1er au 15 octobre
14 jours effectifs