

2021





Démarrage frais et pluvieux

Avec un début d'hiver marqué par une alternance de périodes fraîches et douces, une pluviométrie importante et un mois de mars quasi estival, les premiers bourgeons ont écloré tout début avril.

Un épisode de gel est intervenu brutalement au printemps les nuits du 7 et 8 avril, touchant une petite partie de nos merlots sur argiles. Jusqu'en mai, la pousse a été ralentie en raison d'une fraîcheur persistante et de pluies fréquentes.

Les aléas climatiques : un challenge

La floraison n'a pas été précoce et les alternances d'orages pendant le mois de juin nous ont amenés à avoir une attention particulière sur le vignoble jusqu'à la fin juillet.

La véraison s'est faite lentement, le temps frais et humide de l'été a laissé place mi-août à de fortes chaleurs accélérant

l'apparition de la couleur des raisins et les premières analyses de maturité de fin août ont annoncé un millésime plus tardif que 2020.

Les vendanges ont débuté le 27 septembre, durant près de deux semaines sans interruption, avec notre troupe de vendangeurs portugais.

La révélation

Trois semaines de vinifications traditionnelles avec pour objectif de conserver la fraîcheur aromatique des raisins.

Les extractions douces à des températures fraîches, ont révélé des premiers jus précis et expressifs.

Nos vins, en cours d'assemblage, ont débuté leur élevage avec beaucoup de tension et d'élégance. Les cabernets composent une trame complexe et raffinée de ce millésime, les merlots en quantité plus faible cette année dans l'assemblage apportent de la fraîcheur et une rondeur complémentaire.

Vendanges

du 27/09/2021 au 08/10/2021

ASSEMBLAGE	CHÂTEAU LAFON-ROCHET	LES PÈLERINS
Cabernet Sauvignon	69 %	40 %
Merlot	26 %	51 %
Petit Verdot	1 %	9 %
Cabernet Franc	4 %	

ANALYSES	CHÂTEAU LAFON-ROCHET	LES PÈLERINS
Alcool (%vol)	12,93	13,01
Acidité totale (g/l/H ₂ SO ₄)	3,20	3,25
pH	3,70	3,64
IPT	76	72