

# CHÂTEAU CROIX-MOUTON

## MILLESIME 2020

L'hiver doux et pluvieux a permis d'avoir un stock d'eau suffisant pour démarrer la saison et accélérer le débourrement en Mars. Notre terroir frais permet d'avoir un départ de cycle végétatif lent, mais de conserver une croissance et une maturation sans ralentissement ni blocage en été.

Le printemps a été frais, et grâce à sa proximité de la rivière, les températures sont plus élevées et permettent d'éviter les gelées. La floraison s'est réalisée de manière rapide entre le 20 et le 25 Mai.

A partir du début du mois de Juillet la chaleur est arrivée ce qui a permis une véraison rapide et complète de nos raisins sans décalage de maturité. Cette chaleur s'est installée jusqu'au 20 Septembre soit la période des vendanges. L'eau tombée durant l'hiver a permis à la vigne de continuer à évoluer normalement, grâce notamment à la capacité de rétention de nos argiles (complexe argilo-humique généreux) conduisant à une bonne maturation des tanins et synthèse des anthocyanes, en parfait équilibre avec l'augmentation de la richesse en sucre et la dégradation des acides. Ce temps sec et chaud a permis de conserver des raisins sains, et à bonne maturité. Les baies sont petites, avec un taux de floraison excellent, des peaux plutôt fines et des pépins mûrs.

2020 est un millésime chaud, avec des alcools élevés contrebalancés par la fraîcheur et le fruit des premiers jus. Les vendanges se sont révélées précoces, avec des raisins ramassés du 10 au 19 Septembre puis du 23 au 25 Septembre.

Les macérations ont été plus courtes que d'habitude afin de conserver la fraîcheur, le fruit que nous avons dans les raisins, et donner une grande souplesse à nos vins. Les extractions douces ont permis de révéler une couleur profonde accompagnée de tanins soyeux et précis.

La complexité et l'harmonie des vins de Château Croix-Mouton vont continuer à se développer durant la période d'élevage.

*Château Croix-Mouton, la biodiversité comme terroir, un fleuve pour frontière.*



# CHÂTEAU CROIX-MOUTON



C'est sur les terres argileuses des bords de la Dordogne et du Fronsadais que les vignes du Château Croix-Mouton ont pris racine dans un environnement très préservé et riche d'un écosystème d'une grande diversité. L'histoire raconte que l'ancien propriétaire, le docteur Barde, recommandait à ses patients de boire de ce vin. En 1997, Jean-Philippe Janoueix tombe sous le charme de cette belle endormie y décelant un beau potentiel, il décide de la racheter avec l'objectif de la hisser dans le top de son appellation.

Depuis les vendanges jusqu'au sommeil en barriques, chaque acte qui mène à la mise en bouteille est guidé par le sens des valeurs et le respect du terroir dans sa plus juste et saine expression.

#### **VIGNOBLE:**

Surface totale 70ha. Terroir argilo-limoneux, argiles profondes. Les vignes sont cultivées selon les méthodes de culture raisonnée avec des rendements très maîtrisés, l'objectif étant d'atteindre le meilleur de la maturité.

#### **CEPAGES:**

98 % Merlot, 2% Cabernet Sauvignon.

#### **VINIFICATION:**

Après avoir été triée, la vendange est encuvée par gravité, sans foulage, pour préserver les baies de raisins. Vinification en cuve thermorégulée avec pigeage régulier. La fermentation malo-lactique est réalisée en partie en barriques.

#### **ELEVAGE:**

Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

#### **COMMENTAIRES DE DEGUSTATION:**

Château Croix-Mouton présente une robe d'une couleur rubis, brillante avec une belle intensité. Le nez est délicat, complexe et révèle des notes de fruits noirs associés à des fruits rouges. En bouche, Château Croix-Mouton est un vin généreux, charnu avec une texture dense et velouté, une belle longueur sur le fruit et une belle fraîcheur.