



LE DRAGON DE QUINTUS 2017

Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible – a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 14 au 29 Septembre
Assemblage :	Merlot Noir : 87 % Cabernet Franc : 13 %
Rendement :	30,2 hl/ha
Part de la production :	44 %
Fûts neufs :	24 %
Degré Alcoolique :	14,5 %
Date de mise :	Du 17 au 19 avril 2019

Note de dégustation

La couleur de ce vin est profonde et intense. Le premier nez est moyennement intense mais l'agitation fait jaillir une gamme fruitée, riche et complexe. Le boisé justement dosé vient souligner le charme aromatique. L'attaque de ce vin est caressante. La sensation tactile est remarquable de douceur. Puis, le vin monte en puissance sans ostentation, toujours agréable. La finale est sans faille et sans excès, avec juste ce qu'il faut de matière pour faire perdurer la sensation de plaisir.

Le Dragon 2017 est bien construit et la première gorgée appelle inmanquablement les suivantes.